
8° V
12987
Sup
RECETTES de CUISINE pour LA COR



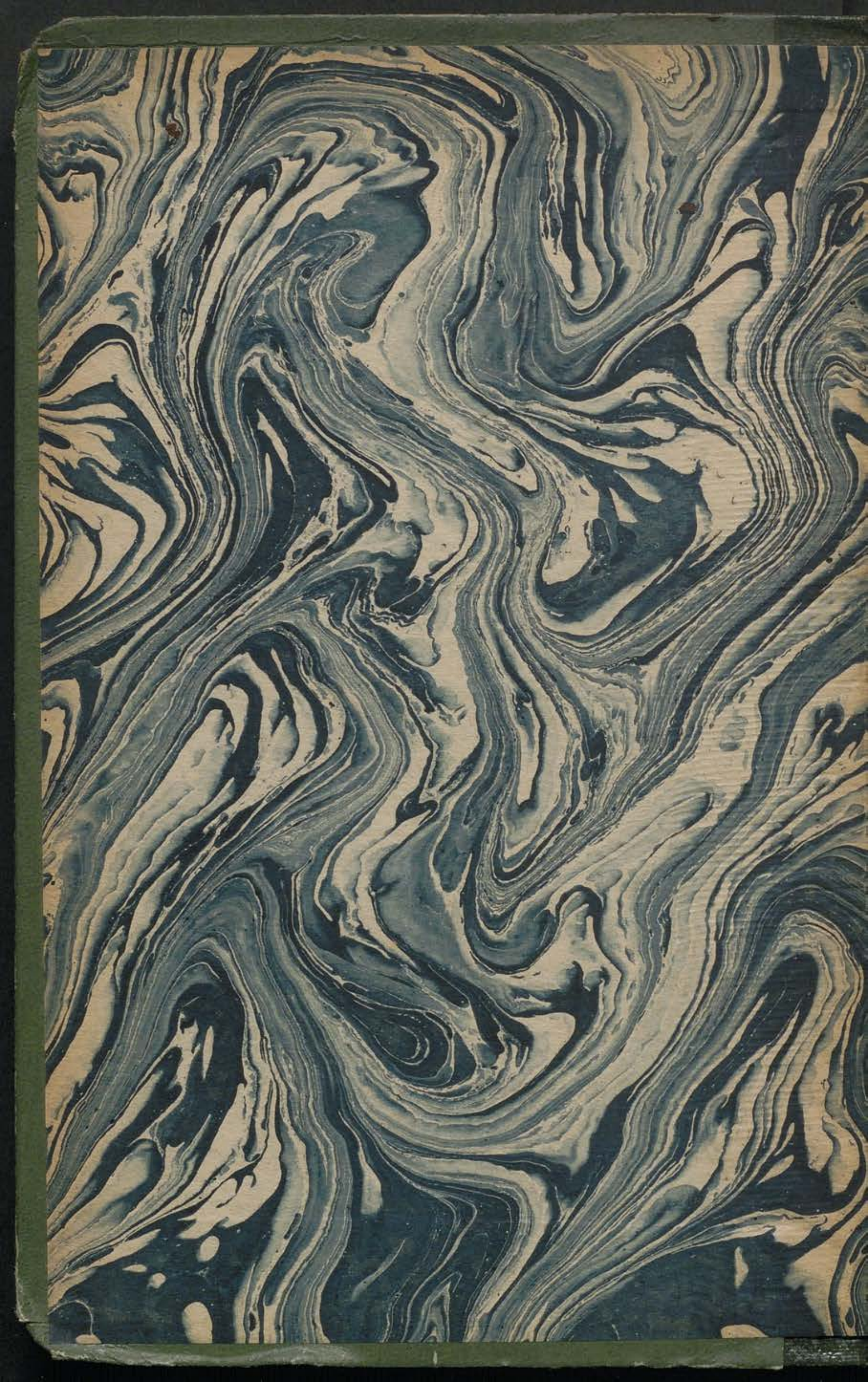
Henri Paul PELLAPRAT

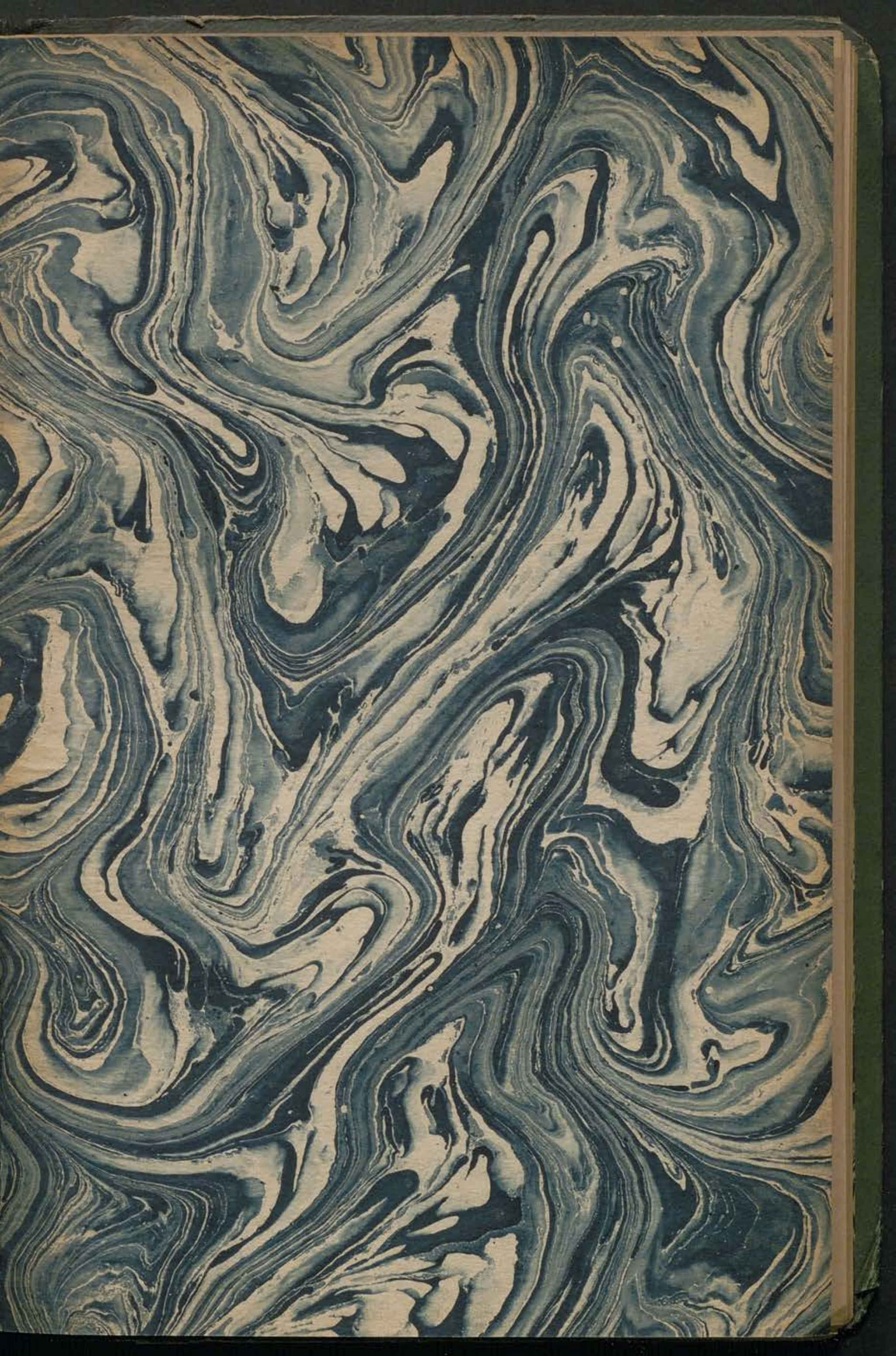
300 Recettes de Cuisine

pour



RÔTISSEUSE-PATISSIÈRE LA CORNUE





300 Recettes de Cuisine à « LA CORNUE »

PAR

HENRI PAUL PELLAPRAT
Professeur de Cuisine et Pâtisserie
Officier de l'Instruction Publique
Chevalier du Mérite Agricole



Édité par le Département gastronomique
des Établissements « LA CORNUE »
18-20, Rue Adam-Ledoux — COURBEVOIE (Seine)

AVRIL 1950

Considérations Générales et Conseils pour l'emploi de " LA CORNUE "

Avant de vous initier à la délicieuse cuisine que vous pouvez obtenir grâce à « La Cornue », il me paraît nécessaire de vous en dire quelques mots et de vous indiquer ses particularités. N'est-il pas toujours utile de connaître les gens et les choses qui sont appelés à faire partie de l'intimité du foyer, et je crois, sans jeu de mots, que « La Cornue », que vous avez ou que vous aurez, fait partie intégrante de votre foyer ! !

Tout d'abord sa construction extrêmement soignée en fait un appareil des plus robuste, pouvant être alimenté par : le gaz, l'électricité, le gaz d'essence, le gaz butane, le charbon de bois, etc., en un mot ce four a un si agréable caractère qu'il s'accommode de n'importe quel combustible. Il y a même un modèle qui se pose comme une marmite sur n'importe quel foyer, à pétrole, essence, charbon de bois, ou sur le réchaud à gaz ordinaire; mais je recommande plus particulièrement les modèles qui comportent une alimentation spéciale.

Le principe particulier de sa construction est qu'il procède à la cuisson des aliments par enveloppement d'air chaud, ce qui fait qu'il n'y a pas de dessiccation des mets qui conservent ainsi tous leurs sucs et par conséquent toute leur valeur nutritive et gastronomique, tout en supprimant la surveillance, laquelle absorbe le temps de la ménagère; elle peut donc pendant la cuisson de son rôti ou de son poisson, se livrer à ses multiples occupations ou aller faire ses provisions, à la seule condition de connaître le temps de cuisson qui est nécessaire aux mets en traitement et ne pas le dépasser. Les recettes qui suivent indiquant ce temps pour chaque article, il suffit de s'y conformer pour être assuré de la réussite.

Un second avantage, et très important, de cette cuisson par enveloppement d'air chaud, c'est que les viandes qui subissent forcément *à la cuisson une déperdition de poids, n'en perdent dans « La Cornue » que 7 à 8 % alors que le minimum de perte dans les divers autres systèmes de four va de 15 à 20 %.*

Et, enfin, troisième avantage qui découle de l'inutilité de la surveillance, c'est qu'il n'y a pas à arroser les rôtis; eh oui ! cela semble paradoxal! mais cependant c'est vrai, et vous allez en comprendre la raison.

Pourquoi doit-on arroser un rôti, et même fréquemment? C'est parce qu'en général la chaleur du foyer dessèche la viande et on combat ce dessèche-

ment en humectant la viande par l'arrosage avec les sucs et graisses qu'elle laisse échapper en cuisant; mais puisque dans « La Cornue » il n'y a pas ce dessèchement à craindre grâce au système de construction, il est donc inutile d'ouvrir le four à chaque instant, ce qui le refroidit et interrompt la continuité de cuisson, qui se fait alors par à-coups; vous perdez du temps. vous augmentez la dépense de chauffage en refroidissant le four à chaque ouverture; enfin, si vous voulez m'en croire, lorsque votre rôti dont vous connaîtrez le poids sera mis dans « La Cornue », comme il sera expliqué au chapitre des rôtis, vous n'aurez qu'à le laisser le temps délimité par son poids, sans vous en préoccuper, sinon pour régler le feu à plus ou moins grande intensité, selon la recette qui conviendra en l'occurrence; le temps de cuisson écoulé, retirez votre pièce; elle sera cuite, parfaite, et fera les délices de vos hôtes.

Mais ne croyez pas que « La Cornue » ne peut servir que pour les rôtis; toutes les cuisines, soit ragoûts, entrées, poissons, œufs, légumes, etc... et surtout la pâtisserie, trouvent dans « La Cornue » l'instrument susceptible de mettre en valeur toutes leurs qualités. Elle se recommande aux gourmets et même aux gourmands.

Pour le chauffage de « La Cornue » allumez la rampe à gaz vingt minutes d'avance et vous aurez la chaleur nécessaire à la plupart des cuissons, d'autant plus que, possédant deux rayons sur les

côtés, on peut mettre la tôle ou la plaque sur le rayon du dessus pour les mets qui exigent un calorique plus ardent, ou au milieu lorsqu'il s'agit d'une cuisson plus lente.

On ne se sert de la sole du four que très rarement, autant dire jamais, sauf parfois pour faire prendre rapidement une ébullition.

Ainsi, au cours des recettes, si j'indique de mettre dans « La Cornue » très chauffée, cela veut dire vingt minutes au moins après allumage, bien chauffée un quart d'heure, et modérément cela signifie qu'après avoir chauffé un quart d'heure on baisse le gaz pour maintenir une température régulière pouvant servir aux braisages et aux mitonnages. Il peut arriver que, des mets étant presque cuits, il y a intérêt à éteindre le gaz et à les laisser ainsi, où ils récupéreront pendant au moins 30 minutes la chaleur atténuée; mais alors ne pas ouvrir le four.

H. PELLAPRAT.

Les Sauces

Les Sauces

En tête de ces 150 recettes de cuisine destinées à faire apprécier les mérites de « La Cornue », je crois bien faire en réservant un chapitre pour les sauces, dont il sera fait mention au cours des recettes qui vont suivre, de sorte que le lecteur auquel nous disons au cours d'une recette : accompagnez ou arrosez ce mets d'une sauce Madère ou Mornay, n'aura qu'à se reporter à celle-ci, qui lui sera indiquée d'ailleurs par le numéro correspondant mentionné à la suite de la sauce indiquée.

Il est évident que « La Cornue » n'a aucun rôle dans la question des sauces, mais elles sont un adjuvant de la plupart des mets et nous devons les mentionner et les détailler pour être complet. En voici une série... impressionnante.

N° 1 — La sauce demi-glace

Cela c'est ce que l'on pourrait appeler la sauce mère en ce qui concerne les sauces brunes, parce que de celle-ci découlent toutes les sauces noires.

Faites un roux très brun, mais cuit très doucement, en cuisant à feu modéré 50 à 60 grammes de beurre avec deux bonnes cuillerées à soupe de

farine ; remuez très fréquemment et laissez bien prendre insensiblement à ce roux la couleur de la pelure de marrons.

Mettez-y alors une ou deux cuillerées de purée de tomates et mouillez-le avec du bon jus ou du bouillon pour obtenir une sauce bien liée, mais pas trop épaisse ; remuez-la jusqu'à l'ébullition avec un fouet ; puis la laisser cuire sans la remuer pendant deux ou trois heures ; ajoutez-y pendant sa cuisson une mirepoix de carottes, oignons, échalotes, jambon, le tout haché et sauté au beurre à la poêle.

Ces légumes donneront un bon goût à la sauce que l'on dégraisse à plusieurs reprises et que l'on passe lorsqu'elle a cuit très doucement le plus longtemps possible.

Nous allons voir par la suite ses divers emplois.

N° 2 — La Sauce Madère au Porto

Ajoutez à la sauce demi-glace ci-dessus un demi-verre de madère ou de porto, qu'il faut faire réduire de moitié avant, en y ajoutant une noix de glace de viande ou de bon jus de veau réduit, afin de corser la sauce et de ne pas lui donner ce goût de vin chaud si désagréable lorsque le vin est mis à cru dans la sauce. C'est un principe pour toutes les sauces où il rentre un vin quelconque ; celui-ci doit être cuit et réduit de moitié au moins avant d'être ajouté à la sauce. Je le signale une fois pour toutes.

N° 3 — La Sauce Périgueux

A la sauce madère ci-dessus ajoutez deux cuillerées de truffes soit hachées, soit taillées en filets ou en lames. Beurrer la sauce hors du feu.

N° 4 — La Sauce Italienne

Faites revenir avec une cuillère d'huile brûlante 60 grammes de champignons crus hachés finement, puis, quand ils sont rissolés, jetez-y 60 grammes de jambon haché, une échalote hachée et laissez encore un peu rissoler puis mouillez d'un demi-verre de vin blanc, laissez réduire de moitié, ajoutez deux cuillères de purée de tomates épaisse et deux décilitres de sauce demi-glace (voir N° 1), assaisonnez s'il y a lieu, mettez un peu de persil haché et laissez cuire vingt à trente minutes tout doucement.

N° 5 — La Sauce Lyonnaise

Faites blondir au beurre deux gros oignons hachés finement, sans trop les colorer, puis mouillez d'un décilitre de vin blanc, laissez réduire de moitié et ajouter la sauce demi-glace nécessaire, ainsi qu'un peu de persil haché.

N° 6 — La Sauce Piquante

Faites blondir au beurre une cuillère à café d'échalotes hachées, puis mouillez d'une demi-tasse à café de vinaigre, et laissez-le réduire

presque à sec ; mettez alors de la sauce demi-glace assez claire, laissez cuire quelques minutes et ajoutez au dernier moment 4 ou 5 cornichons au vinaigre coupés en lames.

N° 7 — La Sauce Diable

Faites revenir une échalote hachée, au beurre, puis mettez-y un verre à liqueur de cognac, une cuillère de purée de tomates et deux décilitres de sauce demi-glace, laissez cuire dix minutes, assaisonnez en tenant très relevée cette sauce, à laquelle vous ajoutez pour la terminer quelques gouttes de sauce anglaise (se trouve en flacons toute préparée). Cette sauce sert pour les poulets grillés.

N° 8 — La Sauce Chasseur

Emincez 125 grammes de champignons crus bien nettoyés et faites-les rissoler dans une casserole avec un peu de beurre brûlant mélangé d'une cuillère d'huile ; quand ils sont dorés mettez-y une échalote hachée et un demi-verre de vin blanc, et laissez réduire de moitié ce vin, ajoutez alors deux décilitres de sauce demi-glace, un peu de persil et d'estragon haché (si c'est la saison pour ce dernier, en tous cas du persil haché), cuisez doucement un quart d'heure, ajoutez du beurre (40 gr.) hors du feu, après avoir ôté tout d'abord le beurre et l'huile qui surnageaient à la

surface, et arrosez avec cette sauce, soit tournedos, escalopes, poulet sauté, etc...

N° 9 — La Sauce Poivrade

Cette sauce, spéciale au gibier à poil ayant subi la marinade, se fait ainsi. Avec le gibier mariné vous aurez fait mariner quelques parures et nerfs de ce gibier, soit chevreuil, marcassin, daim, sanglier, etc. Faites revenir avec un peu d'huile brûlante ces débris et parures ainsi que quelques légumes de la marinade, puis mouillez d'un demi-décilitre de vinaigre et ajoutez une douzaine de grains de poivre écrasés ; laissez réduire le vinaigre presque entièrement et mouillez ensuite avec un quart de litre de sauce demi-glace ; laissez cuire une grande heure doucement pour que ces déchets de gibiers aient le temps de donner leur goût, ensuite dégraissez cette sauce à fond, ajoutez-y une cuillère à soupe de gelée de groseilles et passez-la à la passoire fine. Quand le gibier en traitement est cuit, on déglace le plat de cuisson et on l'ajoute à la sauce comme ce sera expliqué pour la gigue de chevreuil.

N° 10 — La Sauce Romaine

Sert aussi pour le gibier ou la langue salée. Elle est très originale et délicieuse ; faites fondre en caramel assez prononcé, mais sans excès, deux cuillères de sucre en poudre dans une cas-

serole en aluminium parce que, dans une casserole étamée, l'étain fondrait en même temps que le sucre. Ne mettez pas d'eau et faites fondre petit à petit en remuant avec une cuillère de bois. Quand le caramel dégage une bonne odeur de sucre légèrement brûlé, versez-y deux verres à liqueur de vinaigre ; ce caramel va se dissoudre ; laissez cuire jusqu'à ce que, tout ce vinaigre étant évaporé, le sucre menace de poursuivre sa cuisson ; versez alors de la sauce demi-glace (voir N° 1) et ajoutez-y une petite poignée de raisins de Corinthe bien triés et lavés sérieusement à l'eau chaude. Laissez gonfler les raisins dans cette sauce excellente.

N° 11 — La Sauce Tomate

Faites blondir au beurre un peu d'oignons et de carottes coupés en menus morceaux puis poudrez-les d'une bonne cuillère de farine et laissez encore roussir le tout, puis jetez-y une livre de tomates bien mûres, coupées en morceaux, mettez un verre d'eau ou bouillon, un bouquet, six grains de poivre, une pincée de sel gris et deux morceaux de sucre qui atténuent l'acidité de la tomate. Délayez jusqu'à l'ébullition puis couvrez et laissez cuire doucement trois quarts d'heure. Passez ensuite cette sauce à la passoire Chinois, complétez l'assaisonnement et mettez-la à point s'il y a lieu, soit en l'éclaircissant et la beurrant. Si vous n'avez pas de tomates fraîches, procédez de

même avec de la conserve, mais employez moins de farine si la purée est concentrée.

N° 12 — La Sauce Béchamelle

Pour en faire un demi-litre, faites fondre en casserole 40 grammes de beurre, mélangez dedans 30 à 35 grammes de farine, et, sans laisser cuire ce roux plus de deux minutes, mouillez-le avec un demi-litre de lait bouillant ou en tout cas bouilli, surtout l'été, pour être assuré qu'il ne tournera pas dans votre sauce ; s'il tourne en bouillant, vous ne perdrez que le lait, tandis que s'il tourne en sauce vous perdez le beurre et la farine en plus. Salez et poivrez modérément et laissez cuire quelques minutes, mais en principe la béchamelle est cuite aux premiers bouillons. Pour ne pas que cette sauce sente la farine, il faut : ou qu'elle cuise très longtemps, ou qu'elle ne fasse que de jeter deux ou trois bouillons ; elle se tient plus ou moins épaisse suivant ce que l'on fait avec. Son emploi est multiple.

N° 13 — La Sauce Mornay

Lier la sauce béchamelle ci-dessus avec deux jaunes d'œufs et lui donner deux ou trois bouillons avec les jaunes en la remuant vivement au fouet ; pendant ce temps soyez assurée qu'elle ne tournera pas si vous la remuez à grand feu avec le fouet, petit instrument en fil de fer indispensable. Ajoutez ensuite à cette sauce, hors du feu

et au moment de l'employer seulement, 100 grammes de parmesan, mais faire le mélange délicatement à la cuillère et non au fouet, car une sauce au fromage devient élastique si elle est trop remuée. Cette sauce sert pour les mets gratinés : œufs, poissons, etc...

N° 14 — La Sauce Aurore

Cette sauce se fait en mélangeant un peu de sauce tomate avec de la sauce béchamelle pour donner à celle-ci une couleur rosée d'un très agréable aspect. Relever l'assaisonnement et beurrer. Cette sauce sert pour les œufs, ou de la volaille pochée, des pains de poisson, etc...

N° 15 — La Sauce Crevette

Piler des épluchures de crevettes roses avec un morceau de beurre si on n'a pas de mortier, on hache et l'on broie le mieux possible sur la planche puis on jette cette purée dans une sauce béchamelle pas trop épaisse, on cuit quelques minutes et l'on passe à la passoire très fine pour ne pas laisser passer les déchets de crevettes. Forcer un peu la couleur avec du carmin, relever l'assaisonnement et mettre les queues de crevettes dans la sauce.

N° 16 — La Sauce Nantua

Procédez comme pour la sauce crevette, mais en employant des épluchures d'écrevisses cuites

au court-bouillon ; mais là les coquilles d'écrevisses sont si dures qu'il faut un mortier et un pilon graissé avec de l'*huile de bras !*

Sert pour le poisson ou quelquefois les œufs.

N° 17 — La Sauce Cardinal

Il faut pour faire cette sauce un homard, mais choisissez un homard femelle ayant des œufs sous la queue, arrachez ces œufs à la bête avant de la cuire et passez-les au tamis très fin, vous recueillerez une purée verdâtre qui n'est rien moins qu'appétissante ; mais aussitôt que vous aurez mélangé cette purée dans une sauce béchamelle bouillante, celle-ci deviendra d'un beau rouge écarlate et d'un goût exquis. Beurrez cette sauce hors du feu et tenez-la relevée. Sert pour homard, poissons et œufs.

N° 18 — La Sauce aux Câpres

Faites fondre 50 grammes de beurre, mélangez dedans deux cuillères à soupe de farine, mouillez aussitôt sans cuire le roux avec 3 décilitres d'eau, ajoutez de suite un jaune d'œuf, sel et poivre et remuez vivement au fouet sur le feu jusqu'au premier bouillon. Aussitôt, retirer du feu et mettre dans cette sauce deux cuillères de crème et deux cuillères de câpres au vinaigre. Se sert avec le poisson.

N° 19 — La Sauce Moutarde

Procédez comme pour la sauce câpres, mais ne pas mettre de jaune d'œuf ; au premier bouillon, retirez-la et mélangez-y, hors du feu, un peu de beurre frais et une bonne cuillerée de moutarde ; tenir un peu poivrée ; elle sert pour les harengs grillés.

N° 20 — La Sauce Vin blanc

Faites une sauce comme il est dit pour la sauce câpres, seulement mettez un jaune de plus et tenez bien épaisse, par conséquent en mettant moins d'eau. Quand elle a jeté un bouillon, retirez-la et ajoutez-y le vin blanc ayant servi à cuire le poisson — car cette sauce sert pour le poisson — mais ce vin doit être très réduit pour amener cette sauce au degré d'épaisseur voulu pour napper les poissons. Beurrez-la ensuite hors du feu aussi grassement que vous voudrez.

N° 21 — La Sauce Soubise

Faites cuire à l'eau bouillante 150 grammes de gros oignons émincés, puis égouttez-les et desséchez-les au beurre un instant dans la casserole. Versez ensuite dessus 3 décilitres de sauce béchamelle épaisse et bien assaisonnée ; donnez deux ou trois bouillons et passez cette sauce au tamis fin pour faire passer l'oignon aussi. Beurrez-la et tenez-la relevée.

N° 22 — La Sauce Béarnaise

Faites réduire tout ensemble deux verres à liqueur de vinaigre, une échalote, du cerfeuil et de l'estragon hachés, six grains de poivre écrasés, et lorsqu'il ne reste plus qu'une cuillerée à café de vinaigre passez-la dans une autre petite casserole où vous aurez mis trois jaunes d'œufs, du sel et une noisette de beurre. Délayez avec un fouet et placez la casserole au bain-marie pas trop chaud ; tournez les jaunes jusqu'à ce qu'ils se présentent sous forme de crème tenant dans les branches du fouet ; retirez alors du feu et tout en maintenant la casserole au bain-marie incorporez peu à peu 200 grammes de beurre fin en fouettant bien la sauce. Ensuite, pour la terminer, vous y mettrez une forte pincée de cerfeuil et d'estragon hachés finement. Goûtez et mettez au point à votre goût.

La Béarnaise sert avec le bœuf rôti ou grillé, les œufs, les poissons panés parfois et aussi la volaille.

Les Œufs

Les Œufs

Dans ce chapitre des œufs, il ne peut s'agir bien entendu que des préparations qui nécessitent l'emploi du four. On ne trouvera donc pas dans ces quelques recettes les formules concernant les omelettes, les œufs brouillés, les œufs frits, les œufs pochés, etc.; ces recettes se trouvent dans mes autres ouvrages, qui sont complets.

Les recettes sont établies pour six personnes.

N° 23 — Les Œufs en cocotte à la Crème

Mettez dans douze petites cocottes en porcelaine deux cuillerées de crème douce dans chacune, puis cassez-y un œuf bien frais; mettez vos cocottes au bain-marie dans un plat à rôtir avec de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur et lorsque vous aurez laissé frémir l'eau deux minutes sur le fourneau, introduisez votre plat dans « *La Cornue* » chauffée quinze minutes et à la partie supérieure. Laissez-les trois minutes, afin d'assurer une cuisson qui laisse les œufs moelleux et comme pochés, salez et poivrez après cuisson, juste en les envoyant.

J'ouvrirais ici une parenthèse pour signaler que la ménagère ne va pas allumer « *La Cornue* »

spécialement pour des œufs qui sont cuits en trois ou quatre minutes, alors qu'il faudrait vingt minutes de chauffe, mais elle utilisera le four qui, ayant servi pour le rôti, sera chaud suffisamment. Ceci dit pour toutes les recettes du même genre.

N° 24 — Les Œufs en cocotte à la Bergère

Hachez 100 grammes de champignons crus bien nettoyés; mélangez-les en les maniant avec 75 grammes de beurre, sel, poivre et persil haché; répartissez ce beurre au fond et autour de vos cocottes et cassez un œuf dans chacune; procédez pour la cuisson comme il est dit ci-dessus, c'est-à-dire au bain-marie et dans le haut de « *La Cornue* » bien chauffée. J'insiste de laisser frémir un peu l'eau du bain-marie deux petites minutes avant de mettre dans « *La Cornue* », parce que si on les met au four sans que l'œuf ait commencé à cuire un peu au fond de la cocotte, il arrivera qu'il sera cuit dessus et que le fond sera trop cru encore.

N° 25 — Les Œufs en cocotte à la Colbert

Faites un beurre maître d'hôtel comme pour les entrecôtes, c'est-à-dire 80 grammes de beurre, un demi-jus de citron, sel, poivre et persil haché. Tapissez vos cocottes avec, cassez un œuf dans chacune et cuisez-les comme ci-dessus. En les servant, arrosez-les d'une cuillerée de jus de veau ou de jus de rôti bien corsé; à défaut, vous pourrez

faire fondre une noix de glace de viande avec un peu de bouillon, mais un bon jus de veau en casserole qui vous resterait de la veille sera toujours préférable; quant au nombre d'œufs indiqué, j'en donne deux par personne, c'est à la ménagère à voir suivant l'importance de son menu ce qu'elle doit en donner.

N° 26 — Les Œufs sur le plat au miroir

Vous n'êtes pas sans avoir remarqué que des œufs sur le plat ne cuisent pas bien sur le fourneau; le dessous peut arriver à être grillé au fond du plat et le dessus reste froid et cru; il faut donc les passer au four chaud.

Faites fondre deux cuillerées de beurre dans le plat à œufs, et sans attendre qu'il roussisse cassez vos œufs dedans, soit un ou deux par personne; laissez-les cuire sur le côté du fourneau jusqu'à ce que vous voyiez le blanc bien coagulé au fond. Mettez-les alors au plus haut point de « *La Cornue* » très fortement chauffée; ne les y laissez que deux ou trois minutes, juste le temps de coaguler très légèrement le blanc; si les œufs sont très frais, ils seront miroités, ce qui signifie que le jaune sera recouvert d'un voile opalin du plus appétissant effet; salez et poivrez, mais ne salez qu'autour des jaunes, sur le blanc seulement, parce que le sel en fondant sur le jaune d'œuf le marque de petites auréoles.

On peut encore faire ces œufs en les mettant de suite dans le four sans les faire prendre sur le fourneau, mais alors mettez-les au milieu de « *La Cornue* » pour que le dessus et le dessous soient cuits en même temps. La cuisson demandera alors de six à dix minutes, suivant le nombre d'œufs.

N° 27 — Les Œufs au Jambon

Faites fondre une noix de beurre dans votre plat à œufs puis placez au-dessus des petites lames de jambon, une par œuf ; ce jambon peut, suivant le goût, être mis tel que vous l'achetez (cuit) ou être un peu frit à la poêle préalablement. Cassez les œufs dessus avec précaution, parce que le jambon, surtout s'il a été grillé, présente des aspérités assez sèches sur lesquelles les jaunes d'œufs peuvent se déchirer, ce qui est d'un très mauvais effet. Mettez votre plat au milieu de « *La Cornue* » et laissez cuire huit à dix minutes ; ces œufs sont un peu plus longs à cuire à cause du jambon qui intercepte la chaleur, et c'est pourquoi il ne faut pas les mettre en haut parce que le dessus serait cuit avant le fond. Salez très peu à cause du jambon.

N° 28 — Les Œufs au Bacon

Le bacon est un lard de poitrine fumé qui nous vient d'Angleterre et dont nous n'avons pas l'équivalent chez nous, il faut le reconnaître.

Coupez-le en tranches minces, mais en général il se détaille à la vente ; faites-en frire six tranches

à la poêle ou faites-les griller dans le haut de « *La Cornue* » aussi chaude que possible ; mettez-les ensuite dans le plat à œufs en mettant, au lieu de beurre, un peu de la graisse délicieuse rendue par le bacon, cassez les œufs et cuisez comme les œufs au jambon, dix minutes dans le milieu de « *La Cornue* ». Salez très peu.

N° 29 — Les Œufs à la Bercy

Faites fondre du beurre dans le plat à œufs et cassez-y les œufs ; entre chacun mettez une saucisse chipolata grillée d'avance dans le plus haut de « *La Cornue* » pour les cuire comme ceux au miroir, pendant huit à dix minutes, puis salez et poivrez et versez un cordon de sauce tomate sur le bord des œufs autour du plat.

N° 30 — Les Œufs à la Mistral

Préparez d'avance une demi-livre de tomates fraîches sautées ; pour cela, vous les ébouillantez pour pouvoir les peler ; videz-les, coupez-les en quartiers et faites-les sauter à la poêle avec deux cuillères d'huile brûlante ; cuisez-les assez vite pour qu'elles ne soient pas trop en purée, salez, poivrez et jetez dedans une légère pointe d'ail écrasée et un peu de persil haché ; dans une autre poêle, faites cuire aussi à l'huile une aubergine pelée, coupée en rondelles d'un centimètre d'épaisseur, dégorgées au sel et farinées ensuite ; quand elles sont bien dorées, les disposer au fond du

plat à œufs, casser les œufs dessus et mettre le plat au milieu de « *La Cornue* » bien chauffée; donner environ dix à douze minutes de cuisson, assaisonner et placer des petits bouquets de tomates sautées entre les œufs. Persil haché sur la tomate.

N° 31 — Les Œufs à l'Espagnole

Partagez en deux, en travers, des tomates, assez belles, sans les peler; les vider de leur eau et graines et les mettre dans le plat à rôtir; salez, poivrez, arrosez-les d'huile et mettez-les au plus haut de « *La Cornue* » bien chauffée pour les faire cuire et même griller pendant quinze minutes. Pendant ce temps, faites frire à l'huile un gros oignon doux d'Espagne, coupé en tranches, celles-ci détachées par anneaux, salées et farinées. Il les faut très croquants et bien dorés; or, pour les obtenir ainsi, il faut les plonger deux fois dans l'huile brûlante, la première fois pour les cuire pendant sept à huit minutes, puis les égoutter, rechauffer l'huile et les rejeter dedans deux minutes pour les voir se dorer et croustiller.

Quand vos tomates sont cuites, égouttez-les et rangez-les dans le plat, cassez un œuf dans chaque tomate et mettez alors le plat au plus haut de « *La Cornue* » pendant dix minutes. Salez légèrement et couvrez les œufs avec les oignons frits. C'est délicieux; essayez-le !

N° 32 — Les Œufs à la Turque

Lorsque vous aurez deux foies de poulets dont vous serez embarrassées, faites des œufs à la Turque. Préparez un peu de tomates sautées, comme pour les œufs à la Mistral (voir N° 30) et coupez vos foies de volailles en petites escalopes, faites-les sauter à la poêle en plein feu avec un peu de beurre, sel, poivre, persil haché; préparez alors vos œufs sur le plat comme ceux au miroir (voir N° 26) et mettez de place en place des petits bouquets de foies de volaille et des bouquets de tomates, puis mettez vos œufs au plus haut de « *La Cornue* » bien chauffée; donnez quatre à cinq minutes de cuisson, puisque vos œufs ont dû commencer à cuire sur le fourneau.

Lorsque les œufs sont ainsi garnis d'un légume ou d'une viande, j'estime qu'un œuf par personne suffit.

N° 33 — Les Œufs au Chasseur

Nettoyez et émincez 125 grammes de champignons crus; faites-les sauter à la poêle avec une noix de beurre et à bon feu, afin de les faire un peu rissoler, salez et poivrez et répandez-les au fond d'un plat à œufs, cassez les œufs par-dessus et mettez-les au milieu de « *La Cornue* » bien chauffée; laissez-les miroiter huit minutes et arrosez-les en servant de quelques cuillères de bon jus de veau ou de volaille rôtis.

Les Œufs moulés

Comme le nom l'indique, ce sont des œufs cuits dans des petits moules à timbale, au bain-marie; ce sont en somme des œufs pochés dans des moules au lieu de l'être dans l'eau vinaigrée, et sont d'une très jolie présentation.

N° 34 — Les Œufs moulés à la Polignac

Beurrez grassement six ou douze moules à babas selon que l'on donne un œuf ou deux par personne; truffe hachée qui se collera au beurre, puis cassez aussitôt beurrés, semez dans des moules un peu de dans chaque moule un œuf bien frais et placez-les au bain-marie, avec de l'eau jusqu'aux trois quarts du moule; faites prendre l'ébullition sur le feu, puis mettez le tout dans le milieu de « *La Cornue* » chauffée assez fortement quinze à vingt minutes d'avance. Laissez pocher vos œufs une huitaine de minutes environ, mais l'eau ne doit pas dépasser un léger frémissement; assurez-vous de la cuisson des œufs en tâtant le tour du bout des doigts : le blanc doit être bien pris et le jaune rester mou. Les sortir de suite de l'eau quand on les juge assez cuits, passer un petit couteau autour et les retourner sur des croûtons de pain un peu plus larges que les œufs et frits au beurre d'avance. Tenir

ensemble moule et croûton et donner une secousse d'un mouvement sec pour que l'œuf se dépose sur le croûton. Arroser les œufs avec une légère sauce Périgueux (Voir N° 3).

N° 35 — Les Œufs moulés Héloïse

Même procédé que ci-dessus en remplaçant la truffe par du jambon bien maigre haché, les faire cuire de même dans « *La Cornue* » bien chauffée et les arroser, une fois démoulés, de sauce madère, puis posez une rondelle de jambon dessus pour décorer chaque œuf.

N° 36 — Les Œufs moulés Printemps

Même procédé en poudrant les moules beurrés avec des fines herbes hachées : persil, cerfeuil et estragon ; cuisez de même vos œufs au bain-marie dans « *La Cornue* » bien chauffée ; puis, quand ils sont démoulés, mettez au milieu du plat une garniture jardinière faite avec des petits légumes nouveaux liés à la crème ; décorez vos œufs avec trois feuilles d'estragon ébouillantées une demi-minute et disposées entrecroisées formant étoile.

N° 37 — Les Œufs farcis à l'Aurore

Faites durcir huit œufs en les plongeant dans de l'eau bien bouillante, les laisser cuire dix minutes s'ils sont gros, neuf minutes s'ils sont moyens et huit minutes s'ils sont petits ; ne laissez

pas trop dépasser le temps de cuisson, autrement vos œufs sentent très mauvais lorsque vous les épluchez et le jaune devient noir. Aussitôt cuits, faites-les refroidir sous le robinet et écalez-les; partagez-les en deux dans la longueur, puis sortez les jaunes sans abîmer les blancs. Ecrasez ou passez ces jaunes au tamis et recueillez la purée dans une terrine; ajoutez-y le sel et le poivre en quantité proportionnée à l'ensemble de l'œuf qui n'a pu être salé en cuisant; mélangez dans cette purée 50 grammes de beurre et deux cuillerées de purée de tomates épaisse, un soupçon de muscade râpée et triturez bien le tout pour en faire une crème onctueuse avec laquelle vous farcissez vos blancs d'œufs, soit à la cuillère, soit à la poche, ce qui fait mieux; arrosez-les de beurre fondu et mettez-les huit minutes à peu près au plus haut de « *La Cornue* », de façon à bien dorer le dessus tout en réchauffant l'ensemble; puis, aussitôt gratinés, posez ces œufs dans le plat, au fond duquel vous aurez mis une couche de sauce aurore (voir N° 14). Dans ces sortes d'œufs durs, observez qu'il ne faut pas les faire gratiner ou réchauffer qu'au tout dernier moment parce que s'ils restent un peu de temps à mijoter au chaud, le blanc se racornit et devient comme du caoutchouc.

N° 38 — Les Œufs émincés à l'Aurore

Ce ne sont plus des œufs farcis; c'est beaucoup plus simple, plus vite fait, mais très bien présenté

aussi. Les œufs durs étant épluchés, coupez-les en rondelles minces, mais conservez deux jaunes sur la quantité et passez ces deux jaunes à la passoire ou au tamis, ou hachez-les finement. Mettez au fond d'un plat à gratin une couche de sauce béchamelle crémeuse, mais pas trop épaisse et bien relevée comme assaisonnement pour combattre la fadeur des œufs qui ne peuvent être salés par la cuisson; sur cette sauce répandez vos œufs émincés, recouvrez-les encore d'une couche de sauce, puis semez dessus les deux jaunes pulvérisés, comme vous y sèmeriez de la chapelure, arrosez de beurre fondu et mettez une huitaine de minutes au milieu de « *La Cornue* » bien chauffée. Au bout de ce temps, si vos œufs ne sont pas gratinés dessus, montez-les tout en haut de « *La Cornue* », mais comme les jaunes d'œufs colorent très vite, il n'y aura sans doute pas lieu d'en venir là. Servez vos œufs après avoir coulé tout autour un cordon de sauce tomate (voir N° 11).

N° 39 — Les Œufs farcis Chimay

Procédez comme ci-dessus, seulement ajoutez à la purée de jaunes d'œufs : du beurre, du sel, du poivre, du persil haché et 100 grammes de champignons hachés, que vous faites cuire au beurre s'ils ne sont déjà cuits. Après avoir farci vos blancs d'œufs, rangez-les dans un plat à gratin qui puisse aller au four et sur table. Recouvrez vos œufs copieusement d'une sauce Mornay (voir

N° 13) assez épaisse, semez dessus du fromage râpé et de la chapelure; arrosez de beurre fondu et faites gratiner. Servez aussitôt.

N° 40 — Les Œufs farcis Elisabeth

Faites durcir six œufs, c'est suffisant pour six personnes, présentés de cette manière. Aussitôt cuits, rafraîchis et écalés, faites une ouverture sur un côté avec un gros vide-pomme ou avec la pointe d'un couteau, pour pouvoir faire sortir le jaune par cette ouverture sans abîmer le blanc. Passer ces jaunes à la passoire, passer également deux fonds d'artichauts frais, cuits; mélanger cela avec 40 grammes de beurre, deux cuillères de sauce béchamelle épaisse, sel, poivre de paprika et muscade.

Farcissez les œufs copieusement de cette préparation et rangez-les dans un plat à gratin, mais ces œufs, étant entiers, ne tiendraient pas bien : posez-les sur des petits croûtons de pain frits; juste pour qu'ils soient bien assis, remettez dessus le petit morceau de blanc retiré au vide-pomme, saupoudrez de fromage râpé et nappez chaque œuf copieusement avec une grosse cuillerée de sauce mornay très relevée au poivre rouge dit paprika. Semez dessus fromage et chapelure, arrosez-les de beurre fondu et faites gratiner en les mettant au milieu de « *La Cornue* » pas trop chauffée, parce que ces œufs entiers sont assez longs à chauffer jusqu'au centre et qu'il faut que le grati-

nage ne marche pas trop vite pour aller de pair avec le réchauffement. Versez alors dans le milieu du plat un petit mélange de fonds d'artichauts émincés et de champignons liés avec quelques cuillères de sauce madère. Trois fonds d'artichauts assez petits et 100 grammes de champignons sont suffisants pour vous permettre de servir un plat très riche lorsque vous voudrez faire honneur à des invités.

N° 41 — Les Œufs farcis à la Florentine

Dans cette présentation, les jaunes d'œufs seront remplacés par un hachis de viande de desserte. Faites durcir huit œufs et, une fois refroidis et pelés, partagez-les en deux, retirez les jaunes que vous réserverez pour un autre usage, soit pour la salade, soit pour faire des gâteaux sablés vendéens (voir Pâtisserie), Faites un fin hachis, soit de volaille, veau, ris de veau, jambon, champignons, etc..., même un hachis de bœuf bouilli bien assaisonné est bon.

Lier ce hachis, avec juste assez de béchamelle pour agglomérer le tout, assaisonnez-le fortement, puis farcissez vos œufs avec. Disposez vos œufs sur un lit d'épinards en feuilles cuits à l'eau, égouttés, pressés dans les mains, sautés vivement au beurre et étalés au fond d'un plat à gratin. Mettez vos œufs dessus et nappez le tout copieusement de sauce Mornay, semez dessus fromage et chapelure, arrosez de beurre et mettez le plat

au plus haut de « *La Cornue* » très chauffée pour gratiner et réchauffer les œufs en huit ou dix minutes. Servez aussitôt.

N° 42 — Les Œufs en Feuillantine

Préparez 200 grammes de pâte feuilletée (voir Pâtisserie) puis hachez six œufs durs, blancs et jaunes ensemble, liez ce hachis avec quelques cuillères de sauce béchamelle épaisse, ajoutez-y un oignon moyen haché et cuit doucement au beurre, un peu de persil, deux cuillères de jambon haché et l'assaisonnement qui convient. Etendez alors la pâte feuilletée en une abaisse de l'épaisseur d'une pièce de deux francs, et découpez-la en rondelles de huit centimètres de diamètre; mouillez à l'eau le tour d'une rondelle, garnissez le milieu avec l'appareil d'œufs hachés et recouvrez avec une seconde rondelle de pâte que vous soudez bien en appuyant sur le bord mouillé. Relevez ces sortes de petits pâtés sur tôle, dorez le dessus à l'œuf battu et mettez à cuire au milieu de « *La Cornue* » chauffée vingt-cinq minutes d'avance. Cuisez quinze à seize minutes; après dix minutes, modérez le gaz et voyez si la coloration et la cuisson se font bien, sinon vous la terminerez en haut de « *La Cornue* ». Servez bien chaud ces petites feuillantines dressées sur serviette.

Les Poissons



Les Poissons

Le poisson est un excellent aliment, dont on n'use pas assez en France, et malgré la campagne de propagande active menée pour l'intensification de sa consommation, celle-ci, bien qu'en progression, n'est pas suffisante ; cela tient à ce que les ménagères ne voient le poisson que bouilli ou frit ; or, il est de multiples manières, aussi délicieuses l'une que l'autre, de présenter notre cheptel marin, et « *La Cornue* » révèle encore ses qualités dans la cuisson du poisson par le four. Voici un chapitre qui vous documentera utilement.

N° 43 — Choix et Apprêts préliminaires du Poisson

Un poisson frais se reconnaît à l'œil bien vif et brillant, à la chair ferme au toucher, aux écailles lustrées et aux ouïes d'un beau rouge sang.

Ecartez sans hésitation un poisson sur lequel s'imprime la marque de vos doigts, ou dont l'œil est enfoncé et terne, la robe écorchée ou sans éclat.

Commencer par écailler votre poisson, s'il s'agit d'un poisson à écailles, et videz-le ensuite ; en effet, si vous le videz d'abord vous aurez peine

à bien l'écailler, parce que le ventre vidé sera flasque et n'offrira aucune résistance au grattage. Il s'écaille en grattant de la queue vers la tête, puis on arrache ou coupe les ouïes, on coupe les nageoires avec de forts ciseaux et on rogne la queue. Vous les lavez bien intérieurement et extérieurement ; épongez-les sur un linge.

Lorsque vos poissons sont destinés à être cuits entiers, tout en étant des petits poissons, comme merlans, daurades, bars, rougets, truites de rivière, harengs même, s'ils dépassent le poids de 125 grammes, il faut les ciseler, ce qui signifie de faire de chaque côté des petites incisions en biais assez rapprochées et intéressant la chair sur un demi-centimètre de profondeur. Ceci a pour but de faciliter la pénétration de la cuisson, surtout pour les poissons grillés, frits à la poêle ou rôtis. Si le terme : *ciselez votre poisson* se rencontre dans les recettes qui suivent, vous saurez ce que ça veut dire.

N° 44 — Les Soles sur le plat

Nettoyez et grattez six petites soles de 150 grammes ; arrachez la peau noire seulement, puis lavez-les et essuyez-les ; mettez une cuillère à bouche d'échalottes hachées dans le fond d'un plat à four pouvant être servi sur la table ; ajoutez-y une noix de beurre et donnez-lui un tour de feu, puis rangez vos soles côte à côte, salez et poivrez-les d'un tour de moulin, arrosez-les d'un

verre de vin blanc, mettez dessus de la chapelure, quelques petits morceaux de beurre de place en place et mettez-les au plus haut de « *La Cornue* » chauffée vingt minutes d'avance, après avoir fait partir sur le feu. Laissez ainsi vingt minutes sans ouvrir « *La Cornue* » et servez après avoir poudré de persil haché. Tous les poissons peuvent se traiter ainsi.

N° 45 — Les Soles grillées

Il faut de grosses soles épaisses pesant environ 250 grammes chacune ; les gratter du côté blanc et arracher la peau noire ; les laver et éponger, puis les assaisonner de sel, poivre et arroser d'un peu d'huile; les macérer ainsi trois quarts d'heure puis essuyez-les et trempez-les des deux côtés dans la farine, et passez ensuite un peu d'huile dessus. Pendant ce temps vous aurez chauffé en grand « *La Cornue* » pendant vingt minutes sans l'ouvrir avec le gril dedans pour qu'il soit brûlant. Mettez alors vos poissons sur le gril très chaud pendant quinze minutes, sortez alors votre gril et très rapidement refermez le four ; retournez vos poissons qui sont dorés dessus afin de faire dorer l'autre face, remettez-les sept à huit minutes, peut-être dix, et n'ouvrez pas le four autrement que pour retourner vos poissons qui ne peuvent colorer des deux côtés sans cette précaution. Dressez-les sur un beurre maître d'hôtel et avec des quartiers de citron autour.

N° 46 — Les Filets de Soles à la Florentine

Epluchez, lavez et cuisez à pleine eau 3 livres de beaux épinards, égouttez-les, refroidissez et pressez dans les mains et faites-les sauter au beurre chaud avec sel tout simplement, sans les hacher ni passer. Mettez-les au fond d'un plat à gratin, rangez dessus 12 filets de soles que vous aurez lavés et fait pocher avec un demi-verre de vin blanc, sel et poivre pendant dix minutes dans le haut de « *La Cornue* » bien chauffée. Les filets de soles se cuiront pendant que cuisent les épinards; ensuite faites réduire à deux cuillerées la cuisson des filets de soles et ajoutez-la à une sauce Mornay (voir N° 13) très épaisse. Versez la sauce pour recouvrir copieusement poissons et épinards, semez du fromage râpé dessus et faites gratiner sept à huit minutes au plus haut de « *La Cornue* » très chauffée. Tous les poissons peuvent se faire ainsi, mais toujours en filets.

N° 47 — Les Filets de Soles à la Mornay

En supprimant les épinards, vous n'aurez qu'à vous conformer à la recette ci-dessus. Il faut toujours cuire d'abord vos filets de soles au four, et ajouter le vin blanc de la cuisson à la sauce Mornay qui doit être bien épaisse, pour tenir compte de cette adjonction, qui la relâche un peu.

N° 48 — Les Carrelets au gratin à l'Italienne

Préparez 6 carrelets de 150 grammes bien écaillés, vidés et nettoyés ; préparez d'autre part une sauce italienne (voir N° 4). Mettez vos poissons dans un plat à four et à table, salez et poivrez-les, versez dessus votre sauce qui ne doit pas être épaisse, mais assez abondante ; semez un peu de chapelure dessus, arrosez-les de beurre fondu ou d'huile et mettez au milieu de « *La Cornue* » bien chauffée ; comme les poissons sont crus et qu'ils doivent cuire en gratinant, il ne faut pas les mettre en haut de « *La Cornue* » parce qu'ils risqueraient d'être gratinés dessus avant d'être cuits ; il faut environ les y laisser vingt minutes et les servir avec persil haché.

N° 49 — Les Merlans à la Bretonne

Emincez en fines lames une ou deux carottes, un gros oignon, une branche de céleri, trois champignons crus, faites fondre 60 grammes de beurre et mettez ces légumes dedans avec sel et poivre, les couvrir hermétiquement et les mettre vingt minutes au milieu de « *La Cornue* ». Ensuite les sortir du four et y mettre un bon verre de vin blanc, un demi-verre d'eau, un jus de citron et un peu de persil haché, cuisez cette sauce dix minutes et liez-la avec 50 grammes de beurre et une grosse cuillère de farine maniés ensemble ; nettoyez six merlans de 125 grammes, rangez-les

dans un plat à gratin, salez-les, versez la sauce dessus avec légumes, semez de la mie de pain, arrosez de beurre et mettez pendant vingt bonnes minutes au milieu de « *La Cornue* » chauffée fortement pour provoquer le gratin en même temps que la cuisson.

N° 50 — Les Merlans à la Bercy

Procédez exactement comme ci-dessus en supprimant les légumes ; par conséquent, vous ferez seulement blondir l'échalote hachée, puis mettrez le vin blanc et l'eau, le beurre manié et l'assaisonnement. Tenez la sauce assez épaisse et cuisez comme ci-dessus au milieu de « *La Cornue* » pendant vingt minutes au moins.

N° 51 — Les Merlans à la Colbert

Fendez les merlans sur toute la longueur du dos et détachez-en l'arête, sans couper la peau du ventre, de sorte que le poisson se présente ouvert. Assaisonnez-les de sel et poivre, puis passez-les dans le lait, roulez-les dans la farine qui se colle sur le lait ; ensuite trempez-les dans de l'œuf battu mélangé d'un même volume d'huile et enfin panez-les avec de la mie de pain blanche. Rangez-les à mesure dans le plat à rôtir que vous avez chauffé avec un morceau de beurre dedans, arrosez les poissons de beurre et mettez le plat tout en haut de « *La Cornue* » fortement chauffée;

il faut les gratiner et les dorer comme s'ils étaient frits ; on peut d'ailleurs les faire frire, mais c'est bien meilleur à « *La Cornue* ». Il faut vingt minutes pour les cuire, sans ouvrir le four ; il ne faut d'ailleurs jamais l'ouvrir. Je crois l'avoir dit autre part. Pendant la cuisson vous préparez le beurre Colbert que vous mettez au milieu des poissons refermés et il fond ainsi à la chaleur du poisson pendant qu'on le porte et le sert à table. C'est délicieux et simple.

Les soles se font aussi à la Colbert ; on les désosse également.

N° 52 — Le Beurre Colbert

Faites fondre dans une petite casserole à chaleur douce 50 grammes de glace de viande avec un demi-jus de citron, puis retirez du feu et délayez dedans 125 grammes de beurre pour six merlans, un peu de sel, poivre et persil haché ; le mélange doit donner comme résultat : une sorte de pommade.

N° 53 — Les Merlans au vin blanc

Nettoyez suivant les principes six merlans de 125 grammes et mettez-les dans un plat à four. Salez, poivrez et mouillez d'un bon quart de litre de vin blanc sec. Couvrez vos poissons d'un papier beurré et mettez-les au milieu de « *La Cornue* » très chauffée ; laissez-les pocher, c'est-à-dire cuire sans bouillir pendant quinze à vingt mi-

nutes. Si le vin a tendance à bouillir, montez le plat au point haut du four ; on reconnaît que les merlans sont cuits lorsqu'en y touchant et appuyant un peu avec le bout du doigt la chair est ferme et tendrait à s'effilocher si on appuyait trop fort.

Sortez-les de « *La Cornue* » et égouttez dans un sautoir le vin de cuisson que vous ferez réduire en plein feu, pour terminer la sauce vin blanc, comme je l'indique au chapitre des sauces (voir N° 20).

Dressez vos merlans, tenus au chaud sur « *La Cornue* », dans un plat long et nappez-les avec la sauce bien relevée.

N° 54 — Daurade au four à la Parmentière

Nettoyez une belle daurade de 800 grammes à 1 kilog, puis ciselez-la comme je l'indique plus haut (voir N° 43) des deux côtés, faites chauffer du beurre dans la plaque à rôtir et roulez-y la daurade pour la saisir un peu sur le feu, puis mettez autour 600 à 700 grammes de pommes de terre pelées et coupées en petits carrés comme des dés à jouer, mettez-y également un ou deux oignons hachés ; salez et poivrez l'ensemble, arrosez copieusement de beurre bien chaud et mettez en haut de « *La Cornue* » chauffée vingt-cinq minutes. Laissez ainsi sans y toucher et sans ouvrir le four pendant vingt minutes puis sortez votre plaque et remuez un peu les pommes de

terre avec une fourchette, ensuite remettez la plaque dans « *La Cornue* », mais au milieu ou même en bas de façon à bien cuire et rissoler les pommes de terre sans ouvrir le four pendant encore dix minutes ; éteignez le gaz et laissez finir de s'étuver le tout ensemble encore un quart d'heure, puis servez dans la plaque à rôtir elle-même ; c'est un plat de famille sans façon et auquel vous pouvez ajouter une pincée de persil haché et même un soupçon d'ail écrasé si vous n'êtes pas hostile à son parfum.

N° 55 — Turbotin ou Barbue grillés à la Saint-Malo

Il ne peut s'agir que de turbotins ou petites barbues dont le poids ne dépasse pas 2 livres à 2 livres 1/2. Les grosses pièces sont généralement servies court-bouillonnées. Le poisson étant nettoyé et écaillé, les nageoires rognées au ras du corps, faites des deux côtés des incisions en quadrillage qui facilitent la cuisson, puis huilez les deux côtés et salez la pièce. Vous aurez, vingt minutes d'avance, chauffé votre « *Cornue* ». Chauffer aussi très fortement, soit dans le four, soit sur le feu, le gril de « *La Cornue* » pour que le poisson posé dessus n'y attache pas et mettez-le au plus haut de « *La Cornue* ». Laissez vingt minutes sans ouvrir le four puis sortez le poisson, retournez-le sur le gril et versez du beurre fondu dessus, salez-le encore un peu et remettez-le tou-

jours en haut du four très chaud pendant dix minutes. Eteignez alors votre gaz et laissez s'achever la cuisson à la chaleur décroissante ; pendant ce temps préparez une sauce vin blanc (voir N° 20), à laquelle vous ajoutez une cuillerée à café d'échalotes finement hachées, puis une cuillère de moutarde, un peu de poivre du moulin et un ou deux anchois hachés si vous en aimez le goût.

Quand votre turbotin ou barbue est bien cuit et grillé, égouttez l'huile ou le beurre qui se trouve dans la plaque sous le gril et déglacez cette plaque avec un demi-verre de vin blanc, faites bouillir sur le feu pour réduire le vin de moitié au moins et ajoutez-le à la sauce, laquelle jusque là ne comportait pas de vin.

Les poissons grillés ainsi peuvent plutôt être considérés comme des rôtis, et d'ailleurs rien ne s'oppose à faire rôtir un gros poisson ou un gros morceau tout aussi bien qu'une viande.

Un gros morceau d'anguille de mer enveloppé d'une barde de lard et rôti au four très chaud est délicieux ; essayez-le dans « *La Cornue* » et accompagnez-le d'une sauce Soubise (N° 21), vous serez convaincue.

N° 56 — Les Rougets grillés Maître d'Hôtel

J'entends surtout les petits rougets de la Méditerranée que, dans le Midi, on appelle la bécasse de mer, et que l'on cuit de même sans les vider. Mais

vous les viderez, et vous aurez raison. Farinez-les, passez de l'huile dessus et mettez-les au plus haut de « *La Cornue* » très chauffée sur le gril également brûlant. Dix minutes de vive cuisson sans ouvrir le four, puis éteignez le gaz et laissez encore cinq minutes, à moins que ne les trouvant pas assez grillés au bout de dix minutes, vous les y laissiez encore cinq minutes à plein gaz. Servez-les aussitôt dans un plat que vous aurez tenu au chaud avec, au fond, un beurre maître d'hôtel.

N° 57 — Beurre Maître d'Hôtel

100 grammes de beurre fin ramolli en pommade avec sel, poivre du moulin, persil haché et jus d'un demi-citron, le tout bien trituré formant comme une pommade. C'est la sauce des poissons grillés en général, et aussi des viandes grillées ou autres.

N° 58 — Les Maquereaux grillés

Même procédé que pour les rougets, mais cinq minutes de plus pour la cuisson, d'abord parce que les maquereaux, à moins d'être très petits, sont plus lourds en général que les rougets et aussi parce que la chair en est plus ferme et moins sensible à la chaleur du four.

N° 59 — Les Harengs grillés sauce Moutarde

Si vos harengs sont un peu gros, ciselez-les sur le côté (voir ce mot page 44), grattez-les, videz-les

et, autant que possible, ne les lavez pas. Essuyez-les seulement soigneusement et farinez-les, passez de l'huile dessus et mettez-les sur le gril huilé et brûlant au plus haut de « *La Cornue* » très fortement chauffée. Il faut de douze à dix-huit minutes de cuisson suivant la grosseur des pièces sans ouvrir le four. Cependant, au bout de dix minutes, jetez un coup d'œil sur vos poissons et si vous les trouvez bien assez colorés dessus, sortez-les du four pour les retourner sur le gril, car le dessous ne peut colorer aussi vite, mais le hareng étant un poisson fragile, j'estime préférable de n'y pas toucher avant complète cuisson et de présenter le côté bien coloré.

Servez en même temps et à part une sauce moutarde (voir N° 19). Je ferais observer que je ne lie pas la sauce avec des jaunes, cette dépense supplémentaire ne se justifie pas pour un poisson aussi démocratique; je préfère mettre un petit morceau de beurre en dernier lieu.

N° 60 — Les Homard ou Langouste grillés

Le crustacé est en principe fendu en deux tout vivant, mais comme vous avez l'âme sensible, plongez dans le court-bouillon bouillant un homard de 1 kilo et laissez-le cuire 15 minutes, puis sortez-le et fendez-le en deux en longueur, assaisonnez les chairs de sel et poivre moulu et mettez ce homard dans la plaque à rôtir; couvrez de beurre la chair et mettez au plus haut de « *La Cornue* » bien

chauffée d'avance; au bout d'un quart d'heure, remettez du beurre dessus pour que la chair en soit bien meilleure, laissez encore 10 minutes toujours à forte chaleur et servez alors votre pièce sur plat chaud en l'accompagnant d'une sauce très relevée, soit sauce Cardinal (voir N° 17) ou sauce Béarnaise (voir N° 22).

N° 61 — Le Homard à la Thermidor

Cuisez votre homard comme ci-dessus, puis quand il est bien grillé, retirez-le et laissez un peu se refroidir les chairs, pendant que vous préparerez la sauce suivante :

Faites blondir au beurre une cuillerée d'échalotes hachées, mettez un verre de bon vin blanc et faites réduire de moitié, ensuite ajoutez 250 grammes de crème épaisse et continuez la réduction à feu très vif, ajoutez une forte pincée de cerfeuil haché; puis sortez la chair des carapaces de homard sans abîmer celles-ci, hachez ces chairs grossièrement ainsi que celles des pinces et des pattes, mettez-les dans la sauce à la crème, assaisonnez très relevé avec sel et poivre du moulin, liez le tout de quelques cuillerées de béchamelle (voir N° 12), mais très peu et réduisez toujours le tout ensemble pour obtenir un hachis crémeux presque sans sauce, retirez du feu à ce point et complétez par l'adjonction d'une cuillerée de moutarde, de 60 grammes de parmesan râpé ou de gruyère. Remplissez les deux carapaces avec ce hachis, se-

mez du fromage dessus et mettez à gratiner 7 à 8 minutes au plus haut de « *La Cornue* ». Dressez sur serviette avec persil en branches autour. Plat des plus fins.

Nota. — Lorsque l'on fait griller ainsi des crustacés, il convient de détacher les pattes et les pinces après cuisson dans le court-bouillon, parce qu'elles se grilleraient et se dessécheraient au four sans aucun profit, ni gastronomiquement, ni économiquement.

N° 62 — Les Homard ou Langouste à la Cardinal

Cuisez dans l'eau bouillante salée un homard d'un kilo pendant 35 minutes; puis vous l'égouttez et le laissez refroidir ou attiédir. Partagez-le en deux sans abîmer la carapace ; il vous faut pour cela un grand et fort couteau de cuisine et opérer franchement. Sortez les chairs et aussi celles des pattes; coupez la chair des deux moitiés en escalopes d'un centimètre d'épaisseur, coupez en petits dés la chair des pattes et les déchets de chairs qui ne sont pas coupés en escalopes, mélangez à ce hachis un peu de champignons cuits également coupés et un peu de truffes, et liez-le avec quelques cuillerées de sauce Cardinal, puis assaisonnez de bon goût et répandez ce hachis au fond des carapaces ; rangez par-dessus les escalopes de homard à leur place, une à une, en les intercalant d'une cuillère de sauce Cardinal

et, si l'on veut car c'est facultatif, d'une lame de truffe. Recouvrez le tout d'une épaisse couche de sauce Cardinal (voir N° 17), dans laquelle vous pourrez mettre un peu de fromage râpé, semez-en une pincée dessus et mettez vos deux moitiés de homard dans la plaque à rôtir, arrosez-les de beurre fondu et mettez au milieu de « *La Cornue* » très chauffée, afin que le dessus ne se trouve un peu gratiné que quand la chair sera bien chaude puisque ce plat est préparé à froid. Servir aussitôt sur serviette également ce plat très riche que vous ne sortirez que dans les grandes occasions.

N° 63 — Les Coquilles Saint-Jacques à la Parisienne

Mettez dans le bas de « *La Cornue* » bien chauffée 8 coquilles Saint-Jacques et laissez-les y six à huit minutes pour qu'elles s'ouvrent, ensuite détachez les deux valves, faites tomber la chair dans une terrine d'eau et lavez-les bien, en supprimant la partie noire, seulement ; lavez-les à plusieurs eaux, puis faites-les cuire un quart d'heure, car elles ne le sont pas pour avoir été ouvertes au four, avec un demi-verre de vin blanc, un oignon, un bouquet, du sel et quelques grains de poivre.

Préparez pendant ce temps un quart de litre de béchamelle très épaisse, et faites cuire 150 grammes de champignons avec sel, beurre, jus de

citron et une demi-tasse d'eau. Quand les coquilles sont bien cuites, égouttez et faites réduire très fortement le vin blanc ; ajoutez-le à la sauce béchamelle qui s'en trouvera mise à point, liez-la avec un jaune d'œuf et vérifiez l'assaisonnement. Coupez en petits dés la chair des coquilles et les champignons et mélangez-y les trois quarts de la sauce ; garnissez bien six coquilles creuses, nettoyées, avec la chair des huit, recouvrez-les avec une cuillerée de la sauce réservée, semez de la chapelure, arrosez de beurre et mettez à gratiner au plus haut de « *La Cornue* » très chauffée.

N° 64 — La Morue Mireille

Faites d'abord frire à l'huile très brûlante 750 grammes de morue bien dessalée, coupée en morceaux carrés bien farinés; mettez alors cette morue dans un plat à four et à table, puis dans l'huile ayant servi faites sauter vivement un kilo de tomates fendues en deux et vidées, ajoutez-y quand elle est un peu fondue une gousse d'ail hachée et 125 grammes d'olives énoyautées, puis versez autour de la morue; semez de la chapelure dessus, arrosez d'huile et mettez vingt minutes au plus haut de « *La Cornue* » très fortement chauffée. Servez tel avec persil haché dessus.

N° 65 — La Morue gratinée à la Ménagère

Faites cuire dans de l'eau sans sel 500 grammes de morue bien dessalée; mettez-la toujours à cuire

à l'eau froide sur un feu modéré, pour que la cuisson ne s'opérant que lentement le sel qui peut être encore en excès sorte à mesure que l'eau augmente sa chaleur. Aussitôt que vous voyez que l'ébullition va se manifester, retirez la casserole du feu et laissez se pocher la morue dix à douze minutes. Faites cuire aussi et passez au tamis 300 grammes de pommes de terre, égouttez et épluchez la morue cuite et écrasez-la avec une fourchette, puis mélangez-la avec la purée de pommes de terre, ajoutez-y un bon quart de litre de sauce béchamelle très claire, 50 à 75 grammes de beurre, goûtez si l'assaisonnement est à point et dans cette purée qui doit être moelleuse, ajoutez 100 grammes de gruyère râpé. Vous pourrez aussi y ajouter deux oignons moyens hachés et cuits doucement au beurre dans une poêle, mais c'est facultatif; cependant ça relève la fadeur du plat. Versez cette purée dans un plat à gratin, semez du fromage dessus et mettez au plus haut de « *La Cornue* » bien chauffée d'avance pour l'y faire gratiner pendant un quart d'heure sans ouvrir le four. Versez dessus quelques cuillerées de beurre fondu en servant.

N° 66 — Les Filets de Colin ou tout autre Poisson à la Saint-Germain

Sur un morceau de colin, par exemple (que vous pouvez remplacer par des filets de soles, de merlans, de limandes, de daurades, etc.), levez les

filets, ce qui est très simple; vous n'avez qu'à fendre le colin le long de l'arête dorsale, et suivre celle-ci pour détacher les filets de chaque côté, ensuite mettez ces filets sur la planche, la peau dessous et glissez le couteau entre cuir et chair en le tenant bien à plat pour ne pas couper la peau, et donnant à son couteau un mouvement de va-et-vient, comme si on sciait. Après vous être assurée qu'il ne reste pas d'arêtes, lavez et coupez ces filets en escalopes en biaisant avec le couteau et assaisonnez-les de sel et poivre moulu, puis trempez-les dans du lait, roulez-les dans la farine ensuite, puis après dans un œuf battu avec un même volume d'huile et enfin panez-les à la mie de pain blanche. Votre « *Cornue* » étant bien chauffée, mettez dans la plaque à rôtir 60 grammes de beurre et un peu d'huile et laissez bien chauffer et devenir brûlant ce mélange, rangez dedans vos filets de poisson panés, arrosez-les assez fortement de beurre fondu et mettez-les au plus haut de « *La Cornue* », pendant 10 à 15 minutes suivant l'épaisseur que vous avez donnée à vos filets et sans ouvrir le four, aucune surveillance, je vous le répète, n'étant nécessaire avec « *La Cornue* ». Servez ces filets de poissons sur un plat chaud avec une sauce Béarnaise (voir N° 22) et une bordure de petites pommes de terre à l'anglaise.

On peut remplacer la sauce Béarnaise par un beurre Colbert (voir N° 52) ou même du beurre fondu. C'est un plat dont la simplicité n'exclut pas la qualité.

N° 67 — Darne de Saumon grillé

Une darne n'est pas autre chose qu'une tranche plus ou moins épaisse de saumon frais. Faites mariner une heure avec un peu d'huile et l'assaisonnement qui convient à une tranche de saumon de 6 à 700 grammes en la retournant de temps à autre ; puis ayant chauffé « *La Cornue* » pendant vingt minutes ainsi que le gril, posez le saumon dessus et mettre au plus haut pendant un quart d'heure, puis, si la tranche est assez mince, laissez-la finir de cuire en haut encore cinq à huit minutes, mais si elle est très épaisse, descendez le gril au bout d'un quart d'heure au milieu de « *La Cornue* », retournez la darne, salez un peu et tournez le moulin à poivre dessus d'un quart de tour, arrosez de beurre et laissez encore un quart d'heure sans ouvrir le four, puis éteignez-le et si vous craignez que ce ne fût pas assez cuit, laissez dix minutes dans ce four éteint ; mais je vais vous indiquer un moyen efficace de vous assurer que vous servirez un poisson bien cuit ; vous n'avez qu'à piquer dans le milieu de l'arête qui est creuse avec la pointe d'un couteau et, agitant cette arête, la détacher de la chair et la sortir ; si elle se retire sans qu'il reste de chair de saumon après, celui-ci est cuit. Ce n'est pas bien difficile, vous voyez !

Le saumon grillé se sert avec une sauce maître d'hôtel (voir N° 57).

N° 68 — Les Truites farcies à la Hussarde

Ce sont six petites truites de rivière de 100 grammes chacune que vous prendrez ; après les avoir écaillées, vidées et coupé les nageoires, vous pouvez les désosser, c'est ainsi qu'elles doivent être faites, ou les farcir sans les désosser; pour vous éviter des complications, nous n'allons pas les désosser.

Préparez pour la farce deux oignons moyens hachés que vous cuisez doucement au beurre; faites tremper dans du lait froid gros comme votre poing de mie de pain rassise; pressez ce pain dans la main ensuite pour en exprimer le lait et émiettez-le dans une terrine; mélangez dedans 50 grammes de beurre en triturant bien le tout, puis les oignons refroidis, du persil haché, un jaune d'œuf et un fort assaisonnement de poivre de paprika (poivre rouge de Hongrie) et le sel nécessaire. La farce bien travaillée doit être lisse, mettez-la dans une poche avec une petite douille ronde et vos truites étant bien propres intérieurement, lavées et épongées, introduisez la douille par les ouïes et pressez sur la poche pour faire glisser la farce dans le ventre des truites, sans cependant trop les bourrer parce que cette farce gonfle en cuisant et ferait éclater la peau du ventre qui serait trop tendue. Arrosez les truites placées dans la plaque à rôtir avec un quart de litre de vin blanc, salez et poivrez- les et mettez-les dans le haut de « *La*

Cornue » avec un papier huilé dessus. Laissez pocher vingt minutes; puis égouttez la cuisson dans une casserole et faites-la réduire en plein feu, de moitié environ, liez la cuisson avec deux jaunes d'œufs et 50 grammes de beurre manié avec une grosse cuillère de farine, ce qui vous donnera une sauce un peu épaisse; montez cette sauce au beurre, il en faut environ 125 à 150 grammes, ajouté peu à peu; dressez vos poissons farcis sur un plat allant au four et sur la table; nappez-les avec la sauce très copieusement et passez-le au plus haut de « *La Cornue* » extrêmement chauffée afin d'obtenir très rapidement un glacis bien doré. Comme il faut que ce glaçage doré soit obtenu sans que la sauce ait eu le temps de bouillir, parce qu'elle se décomposerait et le beurre surnagerait dessus comme de l'huile, je vais vous indiquer un procédé que « *La Cornue* » vous permet pour ces sortes de grillades rapides, c'est de glisser le plat en dessous de « *La Cornue* », il sera ainsi en contact direct avec le gaz qui formera salamandre; la hauteur des pieds de l'appareil vous permet cette manœuvre et le résultat est rapidement obtenu.

N° 69 — Carpe ou Brochet braisé à la Mâconnaise

Nettoyez votre poisson et mettez-le dans la plaque à rôtir ou dans un plat à four, avec autour un oignon et deux échalotes émincées en rouelles,

un brin de persil, thym et laurier, six grains de poivre et une bouteille de bon vin rouge, salez, couvrez d'un papier, faites prendre le bouillon sur le feu et mettez au milieu de « *La Cornue* » très chauffée pendant un quart d'heure sans ouvrir le four ; au bout de ce temps, sortez votre plat, retournez votre poisson qui ne baigne pas et remettez-le encore un quart d'heure, puis éteignez le gaz et laissez-le dix minutes à four éteint. Pendant ce temps vous ferez cuire 250 grammes de champignons épluchés, nettoyés, coupés en morceaux dans une noix de beurre et un jus de citron ; égouttez alors dans une casserole le vin de cuisson du poisson et faites-le réduire de moitié en y ajoutant gros comme une noix de glace de viande, la sauce en sera bien supérieure, puis liez cette sauce avec 60 grammes de beurre pétri avec 40 grammes de farine ; brunissez votre sauce avec un peu de caramel, car le vin cuit lié avec la farine n'a pas une belle couleur ; passez cette sauce, complétez son assaisonnement à votre goût, dressez le brochet avec les champignons autour, nappez le tout avec de la sauce et servez le reste à part.

A NOS LECTRICES

Je crois avoir suffisamment étendu ce chapitre des poissons, quand j'aurais ajouté que la recette indiquée pour une sorte quelconque de poisson peut être appliquée à peu près à tous, exception faite, bien entendu, des crustacés ou de la morue qui ont des applications ne convenant qu'à leur structure ou leur chair.

Les Bonnes Entrées de la Cornue

Les bonnes Entrées de la Cornue

Qu'il s'agisse de rôtis impeccables, de plats gratinés ou de plats longuement mitonnés, de légumes braisés ou de pâtisseries, toujours vous trouverez avec « la Cornue » *une aide précieuse; nous allons examiner et détailler une trentaine de recettes prises surtout dans ces bons plats de cuisine familiale longuement mijotés qui font les délices des gourmets.*

Nous commencerons par le Bœuf à la Mode.

N° 70 — Le Bœuf à la Mode

Prenez 3 livres d'aiguillette de bœuf, morceau exquis, ni gras, ni sec; lardez votre bœuf vous-même avec des lardons longs de lard gras salé, que vous roulerez bien d'abord dans du sel épicé, des fines herbes et un peu d'ail haché. Introduisez ces lardons avec une aiguille creuse spéciale dans le sens de la longueur de la viande; je dis de le larder vous-même parce que le bœuf que l'on achète tout lardé ne l'est pas avec du lard assaisonné comme je vous l'indique et cependant c'est tout le secret du bon bœuf mode.

Faites-le rissoler en cocotte avec de la graisse bien brûlante, puis égouttez la graisse et flambez votre bœuf avec un demi-décilitre de cognac. Mouillez-le ensuite avec une demi-bouteille de vin blanc et de l'eau ou du bouillon jusqu'à hauteur de la viande. Ajoutez autour un pied de veau fendu en deux et 250 grammes de couennes de porc qui rendront la sauce plus gélatineuse. Ces couennes et pied doivent être blancs et rafraîchis. Assaisonner de sel, poivre, bouquet garni; couvrir et lorsque l'ébullition commence, mettez votre cocotte au milieu de « *La Cornue* », maintenue à faible gaz, juste pour entretenir une imperceptible ébullition pendant une heure et demie environ, puis à ce moment, ajouter dans le jus autour du bœuf une trentaine de petits oignons et une assez forte proportion de carottes en morceaux ou en rouelles pour constituer la garniture. Faites reprendre l'ébullition sur le feu, puisque les légumes ont refroidi le jus, et remettez encore dans « *La Cornue* » à même température pendant aussi longtemps pour que le bœuf soit très cuit ainsi que le pied de veau et les légumes.

A ce sujet, je ferai observer que les oignons et carottes doivent être ajoutés plus ou moins longtemps d'avance, suivant leur qualité et l'époque de l'année où l'on se trouve, pour que leur cuisson se trouve à point en même temps que celle de la viande, et que les oignons restent entiers.

Pour servir, il faut bien dégraisser la sauce et

il est préférable de la lier au dernier moment avec un peu de fécule délayée à l'eau froide. Le jus est plus moelleux et plaira mieux ainsi aux gourmets.

Le bœuf mode peut se manger froid ; il est alors en gelée en raison des couennes et du pied, mais dans ce cas on n'a pas besoin de lier le jus à la fécule, parce que ça le trouble un peu.

N° 71 — Le Bœuf en daube à la Marseillaise

Coupez en gros dés deux ou trois livres de tranche ou culotte de bœuf. Traversez chaque morceau d'un lardon de lard gras et mettre à mariner jusqu'au lendemain avec vin blanc ou rouge à volonté, un petit verre de cognac, quelques rouelles d'oignons et de carottes, du poivre en grains, un fort bouquet et deux ou trois gousses d'ail. Arrosez le dessus d'un peu d'huile. Pour mettre en cuisson, prendre une cocotte ou une daubière pas trop grande, garnir le fond d'une couche de couennes de porc coupées en menus morceaux et bien blanchies ; placez la viande par-dessus avec toute sa marinade, légumes compris ; ajoutez-y une livre de tomates pelées et hachées et une demi-livre d'olives noires énoyautées. Si la viande ne baigne pas, il faut ajouter du vin. Faire prendre le bouillon sur le feu, puis couvrir hermétiquement et mettre au milieu de « *La Cornue* » très modérée, pour laisser cuire lentement pendant 4 ou 5 heures. Ne salez pas trop la daube et dégraissez bien la

sauce avant de servir ; elle doit être assez réduite et se trouver liée par la tomate, mais si vous la jugez trop claire, épaississez-la d'un peu de fécule. Goûtez la sauce et dégraissez-la bien, je vous le recommande encore.

N° 72 — Le Bœuf à la Bourguignonne

Coupez en morceaux carrés un kilo de bœuf pris dans les bas morceaux, faites-les revenir en cocotte avec de la graisse brûlante, soit du saindoux ou autre, mais pas de beurre ; quand la viande est rissolée, égouttez une partie de cette graisse devenue inutile et poudrez la viande de deux cuillerées de farine, remuez sur le feu, ajoutez deux gousses d'ail écrasées, et quand la farine est roussie, mouillez avec deux tiers de vin rouge et un tiers d'eau pour couvrir juste la viande ; rien que du vin donne une sauce âcre. Assaisonnez, puis ajoutez un bouquet garni, deux cuillerées de purée de tomates concentrée, 125 grammes de lardons de lard maigre rissolés et aussi une vingtaine de petits oignons roussis. Laissez mitonner dans le milieu de « *La Cornue* » à gaz baissé pendant deux heures, ou plus si la viande est dure ; un quart d'heure avant la complète cuisson, dégraissez la sauce et ajoutez au bœuf 250 grammes de champignons crus bien nettoyés. Servez quand ils sont cuits.

N° 73 — Le Bœuf à l'Estouffade

Ce bœuf se fait de diverses façons quelque peu variées, mais toujours avec le principe initial que voici :

Prenez, par exemple, une épaisse tranche de rumpsteack d'une livre et demie à deux livres, faites-la rissoler à la cocotte avec de la graisse des deux côtés en plein feu, puis retirez-la sur un plat et jetez dans la graisse qui reste trois gros oignons coupés en petits carrés (ce n'est pas haché) et 500 grammes de carottes bien rouges coupées aussi de même. Quand vous aurez fait rissoler ces légumes, remettez la viande au milieu, mouillez d'un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon, mettez aussi deux cuillerées de tomates ou 500 grammes de tomates fraîches pelées, vidées et hachées, une gousse d'ail, une cuillerée de persil haché et assaisonnez de sel, poivre du moulin et épices. Couvrez et mettez pendant deux grandes heures à mijoter au milieu de « *La Cornue* » modérément chaude. Dégraissez et servez le tout bien réduit et corsé; vous pouvez entourer le plat de pommes de terre à l'anglaise.

N° 74 — Les Carbonades de Bœuf à la Flamande

Faites tailler dans la tranche ou la culotte des beefsteacks assez épais de 100 à 125 grammes chacun. Les faire sauter à la poêle et les mettre

dans une cocotte sur une épaisse couche d'oignons émincés et légèrement sautés au saindoux (le beurre est inutile). Recouvrez avec une autre couche d'oignons, puis assaisonnez et mouillez avec une demi-bouteille de bière, Ajoutez un bouquet garni et deux décilitres de sauce demi-glace (voir N° 1). Couvrir hermétiquement et mettre au milieu de « *La Cornue* » un peu chauffée, pendant deux bonnes heures. Dégraissez et servez, soit tel quel, soit en passant en purée les oignons dans le jus qui se trouve former sauce. Passez des pommes de terre nature en même temps.

N° 75 — Les Oiseaux sans tête
(PAUPIETTES DE BŒUF)

Prenez des beefsteacks que vous ferez tailler minces et de la dimension de la main, assaisonnez-les de sel et poivre, puis étalez dessus une petite couche de farce de porc bien assaisonnée de sel, poivre et fines herbes; mettez au milieu un lardon de jambon maigre de la grosseur du petit doigt et roulez les beefsteacks sur eux-mêmes, ficelez-les aux deux extrémités sans trop les serrer, puis faites-les revenir en cocotte avec de la graisse (saindoux ou autre), quand c'est un peu rissolé, ajoutez autour un gros oignon et une carotte en rouelles que vous laissez aussi colorer, puis mouillez avec un peu de vin blanc et de la sauce demi-glace (voir N° 1) légère et tomatée; assaisonnez encore un peu, mettez un bouquet et faites prendre

l'ébullition, puis couvrez et mettez trois heures dans le milieu de « *La Cornue* » modérément chauffée. Préparez une garniture de légumes à votre choix et quand les paupiettes sont cuites, les servir déficelées, parées aux deux bouts et mettez la garniture au milieu ; dégraissez la sauce, faites-la réduire ensuite et arrosez les paupiettes.

N° 75 — Le Goulash à la Viennoise

Prenez un kilo de rumpsteack coupé en gros dés, comme pour un ragoût, si vous n'avez pas de rumpsteack, vous pourrez le remplacer par de la bavette de poitrine ou de l'aiguillette ; mais en principe, il ne faut pas de viande dure. Hachez 150 grammes de gros oignons et faites-les jaunir légèrement avec 100 grammes de saindoux, puis jetez-y votre bœuf, mélangez bien le tout et couvrez votre cocotte que vous éloignez un peu du feu et laissez ainsi une vingtaine de minutes pour que la viande rende son jus. C'est ce qu'on appelle : *la faire suer*. Elle n'est pas rissolée, remarquez-le. Mettez-y ensuite 6 à 700 grammes de tomates fraîches pelées, vidées et hachées, lesquelles peuvent être remplacées par l'équivalent de purée conservée, assaisonnez votre bœuf avec le sel que vous jugez nécessaire et une cuillerée à café de poivre de *paprika,* lequel est indispensable pour donner la couleur locale à ce mets originaire d'Autriche et de Hongrie. Quand l'ébullition est bien partie, mettez votre cocotte, hermétiquement fermée,

dans le milieu de « *La Cornue* », toujours chauffée modérément pour ces cuisines à lente coction, et laissez ainsi mijoter pendant deux heures à deux heures et demie suivant la qualité et le morceau employé.

Dégraissez ensuite complètement et servez dans une timbale avec des pommes de terre à l'anglaise autour.

N° 77 — Dolmas de Choux à la Turque

Petite entrée exquise qui peut être mise à profit pour utiliser un reste de bouilli dans la cuisine ménagère, mais que l'on fait de préférence avec du mouton braisé. C'est une sorte de petits choux farcis mais gentiment présentés.

Prenez les feuilles séparées d'un chou vert, il en faut une pour chaque dolmas ; jetez-les dans l'eau bouillante pendant le temps juste nécessaire pour les attendrir, les rendre souples, mais sans qu'elles soient cuites. Les égoutter aussitôt, et les ranger côte à côte sur la table, les assaisonner de sel et poivre de paprika, et posez au milieu une boulette de farce grosseur de mandarine. Cette farce vous l'aurez faite en hachant un reste de viande cuite, bœuf ou mouton ; mélangez-y deux oignons hachés, jaunis à la poêle dans un peu de bonne graisse, un morceau de mie de pain rassis trempée dans du bouillon froid et bien exprimée et émiettée, trois cuillerées à soupe de riz cuit seulement à

moitié (huit minutes) dans du bouillon — les trois cuillerées mesurées avant la cuisson —, ajoutez encore sel et poivre de paprika et persil haché. Triturez bien cette farce et après en avoir mis une boulette sur chaque feuille, rabattez celle-ci par-dessus et serrez-les dans le coin d'un torchon pour bien arrondir chaque chou et exprimer l'eau contenue dans les feuilles de choux.

Rangez-les à mesure dans une cocotte ou un plat à rôtir, au fond duquel vous aurez mis quelques déchets de lard gras et quelques rouelles d'oignons et carottes; serrez bien vos choux l'un contre l'autre, mettez sur le feu à sec jusqu'à ce que les légumes grillent un peu au fond du plat, puis mouillez les choux à mi-hauteur avec du bouillon assez tomaté. Couvrez d'un rond de papier huilé et mettez à braiser pendant une heure environ au milieu de « *La Cornue* » un peu plus chauffée que pour les mets précédents.

Pour servir, vous mettez les choux sur un plat rond, vous dégraissez le reste de la cuisson qui doit être réduit et peu abondant et vous arrosez les choux avec, en passant cette sauce; pressez un demi-citron sur vos choux et placez sur chacun une rondelle de citron.

La farce peut être modifiée et on peut remplacer le pain par un peu de mouton cru haché, que l'on mélange avec le hachis de viande cuite.

N° 78 — Le Gras-Double à la Lyonnaise en sauce

Emincez 500 à 750 grammes de gras-double et jetez-le dans une poêle pour le faire rissoler avec de la graisse brûlante; si votre poêle est trop petite, faites-les rissoler en deux ou trois parties, parce que si vous mettez trop de gras-double, ils ne pourront pas rissoler; à mesure, vous les mettez dans une cocotte, puis vous les poudrez avec deux grosses cuillerées de farine que vous laissez roussir, mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc, complétez avec de l'eau et un peu de tomate en purée pour former une sauce devant à peine affleurer la hauteur du gras-double dans la cocotte, ajoutez 300 à 350 grammes de gros oignons émincés et aussi sautés à la poêle, salez, poivrez, mettez encore un bouquet garni et quand c'est bouillant, couvrez et mettez au milieu de « *La Cornue* » pendant deux heures à tout petits bouillonnements; c'est pourquoi il ne faut pas dépasser la quantité de mouillement indiquée; puisque dans « *La Cornue* » il n'y a pas de déperdition de liquide, il ne faut en mettre que juste le nécessaire.

On peut aussi faire le gras-double lyonnaise sans sauce, c'est alors sauté à sec tout doucement, gras-double seul d'abord et les oignons ajoutés après.

Arrosez d'un filet de vinaigre en servant.

N° 79 — Les Pigeonneaux aux petits pois

Videz et nettoyez trois petits pigeonneaux, faites-les revenir en cocotte au beurre avec 150 grammes de lardons de lard de poitrine blanchis autour et une vingtaine de petits oignons. Quand le tout est bien doré, ôtez provisoirement votre pigeon et égouttez une partie de la graisse, n'en laissez que le nécessaire pour y délayer une cuillerée de farine et faire un roux. Cuisez ce roux, dans lequel vous pouvez à votre gré laisser ou retirer les oignons et le lard, et quand il a pris une belle teinte marron, mouillez d'un demi-verre de vin blanc et ajoutez du bouillon ou de l'eau pour avoir assez de sauce pour que les pigeons y puissent juste baigner sans être totalement submergés; ajoutez l'assaisonnement de sel et poivre en tenant compte du degré d'assaisonnement du lard, mettez aussi une cuillerée de purée de tomates qui adoucira la sauce, couvrez votre casserole ou cocotte et mettez au milieu de « *La Cornue* » assez chauffée pour que la sauce mijote. Au bout d'une demi-heure, ajoutez un litre ou un litre et demi de pois frais qui cuiront dans la sauce autour des pigeons pendant la demi-heure nécessaire à achever la cuisson de ceux-ci. Dégraissez pour servir et si vous n'êtes pas à la saison des pois frais, échaudez de la bonne conserve de pois moyens et mettez-les dans la sauce juste le temps de les chauffer dedans.

N° 80 — Le Gigot de sept heures

Vieille cuisine française, qui a conservé de fervents amateurs. Vous préparez d'avance un litre et demi de sauce demi-glace peu liée (voir N° 1), puis piquez un gigot de 5 à 6 livres avec une dizaine de gousses d'ail; coupez le nerf de la jointure du manche pour pouvoir le replier parce qu'il risquerait en restant allongé de ne pas pouvoir tenir dans votre cocotte. Faites-le rissoler avec de la bonne graisse des deux côtés, avec quelques oignons et carottes en rouelles tout autour; ensuite égouttez la graisse ayant servi et mouillez le gigot avec la sauce demi-glace mais bien claire, tomatez un peu, salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni. Couvrez votre cocotte lorsque l'ébullition est obtenue et mettez au milieu de « *La Cornue* » modérément chauffée, pour laisser mijoter imperceptiblement pendant sept heures comme le nom l'indique. Dégraissez la sauce à fond et servez avec une garniture appropriée, soit flageolets, soit haricots verts ou blancs, mais ce qui est particulièrement heureux, ce sont les petits oignons (il en faut beaucoup) bien rissolés et cuits longuement avec quelques cuillerées de la sauce du gigot. Celui-ci se découpe difficilement vu sa longue cuisson, mais c'est exquis.

N° 81 — Epaule de Mouton à la Boulangère

Faites désosser et ficeler une épaule de mouton ou d'agneau que vous piquerez d'ail; mettez-la

dans la plaque à rôtir avec tout autour 600 grammes de pommes de terre pelées et émincées en rondelles, ainsi que trois gros oignons également émincés; graissez un peu l'épaule avec du saindoux ou de la graisse de rôti, salez et poivrez l'ensemble et mettez dans le bas de « *La Cornue* » fortement chauffée pendant vingt minutes. Quand vous entendrez un peu frire les pommes de terre et qu'elles commenceront à rissoler au fond de la plaque, remuez-les un peu et montez la plaque à rôtir au milieu de « *La Cornue* »; n'ouvrez plus le four avant la cuisson qui doit être complète au bout de quarante minutes.

Comme il ne peut y avoir de jus dans ce plat, puisque les pommes de terre l'absorbent à mesure, et c'est précisément ce qui les rend si bonnes, vous pourrez faire un peu de jus avec les os de l'épaule que le boucher vous donne avec.

Le gigot se traite absolument de même, c'est toujours à la boulangère, parce qu'avant d'avoir des fours aussi perfectionnés que « *La Cornue* », on portait son plat à cuire chez le boulanger.

N° 82 — Le Moussaka à la Turque

Encore une excellente entrée de cuisine d'origine étrangère, mais elle est très appréciée.

Faites pour cela un hachis avec un reste de mouton braisé, puis partagez en deux trois aubergines moyennes, cernez le tour de la chair par une petite incision faite tout autour à un demi-centi-

mètre de la peau, avec la pointe du couteau ; faites aussi quelques incisions en quadrillage au milieu de la chair, semez dessus du sel fin et laissez dégorger une demi-heure. Farinez vos aubergines ensuite et faites-les frire à l'huile ; lorsqu'elles sont cuites, videz-les en réservant les peaux entières, hachez cette pulpe et mélangez-la au hachis de mouton ainsi qu'un oignon ou deux hachés, blondis au saindoux ou à l'huile, du persil haché, une gousse d'ail, un bon assaisonnement et deux cuillerées de purée de tomates ; faites bouillonner le tout, puis mêlez-y, *hors du feu,* 3 œufs entiers battus ensemble. Appliquez les peaux des aubergines dans un moule à Charlotte pour l'en tapisser entièrement si possible, versez le hachis dedans et faites cuire au bain-marie bouillant dans le milieu de « *La Cornue* » assez chauffée pour entretenir le bouillon de l'eau du bain-marie pendant quarante minutes.

Démoulez alors sur plat rond et arrosez le moussaka d'un léger coulis de tomates.

N° 83 — Le Cassoulet toulousain

Faites cuire d'avance après les avoir trempés, un litre et demi de haricots blancs avec 300 grammes de lard de poitrine salé dedans et 500 grammes de poitrine de mouton. Ceci prêt, faites revenir avec de la bonne graisse (graisse d'oie si possible) deux gros oignons hachés, puis mettez-y trois gousses d'ail écrasées, ensuite un bon quart

de litre de purée de tomates fraîches si possible ou de bonne conserve. Mettez vos haricots cuits dedans avec assez de leur cuisson pour constituer avec la tomate une sauce assez abondante. Assaisonnez de sel, poivre et bouquet garni, puis quand c'est bien bouillant, prenez un plat creux pouvant aller au four et sur la table, très creux ; mettez au fond un bon morceau d'oie, soit du confit, ce qui est tout à fait couleur locale, soit de l'oie bien rissolée et moitié cuite, mettez autour du lard, la poitrine de mouton et un saucisson à l'ail (cru). Versez les haricots dessus et semez-y de la mie de pain, puis mettez au milieu de « *La Cornue* » assez chaude, sans excès, pendant une heure à une heure et demie. Vous pouvez laisser carrément pendant une heure sans ouvrir le four, ensuite assurez-vous que les haricots ne sont pas trop à sec, autrement vous y remettrez un peu de cuisson, le cassoulet doit se servir bien cuit et bien gratiné.

N° 84 — Les Côtelettes de Mouton à la Champvallon

Prenez pour cela six côtelettes de mouton de sous l'épaule, c'est-à-dire découvertes ; assaisonnez-les et faites-les sauter à la poêle au beurre, comme si vous deviez les servir ainsi ; puis mettez-les au fond d'un plat très creux à gratin ou dans la plaque à rôtir ; mais en réalité on doit servir ces côtelettes, dont la recette est classique, dans le plat même où elles ont cuit et gratiné.

Couvrez-les avec 500 grammes de pommes de terres émincées en rouelles, mélangées avec 75 grammes d'oignons émincés, une gousse d'ail, un assaisonnement de sel, poivre moulu et muscade râpée, puis mouillez aux trois quarts de la hauteur l'ensemble avec du bouillon ordinaire. Faites partir sur le feu et mettez dans le haut de « *La Cornue* » qui aura été bien chauffée ; laissez cuire et gratiner le plat pendant trois quarts d'heure à une heure sans ouvrir le four ; mais après une demi-heure de cuisson, vous baisserez le gaz pour modérer la chaleur.

Servir bouillant et gratiné dessus.

N° 85 — Le Foie de Veau à la Bourgeoise

Ce plat ne peut se faire qu'avec un gros morceau de foie, sinon un foie entier; il faut le piquer comme un bœuf à la mode, avec des lardons de lard gras roulés dans les fines herbes et les épices, puis l'assaisonner et l'envelopper d'un morceau de crépine de porc, voilà pour la préparation du foie.

Mettez-le alors dans la plaque à rôtir au plus haut de « *La Cornue* » très fortement chauffée, pendant une demi-heure, puis quand il est bien raidi et un peu rissolé, mettez-le dans la cocotte, mettez autour une garniture de carottes et d'oignons comme pour le bœuf mode ; mouillez d'un verre de vin blanc et d'un demi-litre de bouillon; assaisonnez de sel, poivre moulu, bouquet garni

et une pointe de quatre épices; après avoir donné l'ébullition sur le feu, couvrez et mettez pendant deux heures au milieu de « *La Cornue* » modérée dans son chauffage pour ne donner qu'une légère ébullition. Le foie doit être très cuit, bien moelleux; dégraissez alors la sauce ou plus exactement le jus, colorez-le d'un peu de caramel et liez-le en versant dedans une cuillerée à café de fécule délayée dans une demi-tasse d'eau froide.

Débarrassez le foie de la crépine, coupez-le en tranches et versez sauce et garniture autour.

N° 86 — Paupiettes de Veau à la Grecque

Faites tailler des escalopes de veau assez larges et minces, assaisonnez-les de sel, poivre moulu, persil haché et oignons hachés aussi et fondus au beurre, semez sur chacune deux cuillerées à soupe de mie de pain rassis pulvérisée, puis posez par-dessus le pain une mince lame de jambon, cru de préférence, mais à la rigueur, prenez-le cuit ; roulez ensuite ces escalopes pour emprisonner dedans le jambon et ficelez les deux bouts, puis faites-les rissoler au beurre brûlant dans la plaque à rôtir au plus haut de « *La Cornue* », bien chauffée ; mais pour bien faire, il vous faut faire d'abord chauffer fortement le beurre; quand les paupiettes sont dorées, mettez autour un oignon et une carotte en rouelles, un petit bouquet et laissez colorer encore ces légumes; mouillez alors avec un quart de litre de bouillon ou

d'eau ou un peu de vin blanc et de l'eau, assaisonnez légèrement et laissez braiser 40 minutes. Pendant ce temps, vous retournerez deux fois vos paupiettes pour que ce ne soit pas toujours le même côté qui baigne dans le jus. Vous n'aurez donc qu'à ouvrir deux fois « *La Cornue* », mais nullement besoin d'arroser quinze ou vingt fois vos paupiettes comme dans tout autre four.

Dressez vos paupiettes déficelées autour d'un rizotto à la grecque fait ainsi.

N° 87 — Rizotto à la Grecque

Faites blondir un oignon haché au beurre, puis mettez-y 150 grammes de riz de bonne qualité que vous faites un peu rissoler dans les oignons trois ou quatre minutes. Mouillez alors avec un petit demi-litre de bouillon non coloré, soit bouillon de bœuf ou de veau, assaisonnez de sel, poivre moulu et bouquet et ajoutez-y 4 ou 5 feuilles vertes de laitues émincées finement ainsi qu'une poignée de petits pois. Laissez cuire 18 à 20 minutes.

N° 88 — Sauté de Veau Marengo

Coupez en morceaux 1 kilo d'épaule de veau et la faire revenir à plein feu dans une cocotte avec un peu de beurre et d'huile brûlante. Quand c'est bien rissolé, ajoutez une gousse d'ail écrasée, puis saupoudrez de farine. Laissez roussir et mouillez avec un verre de vin blanc et de l'eau pour baigner

à peine la hauteur de la viande; ajoutez deux cuillerées de purée de tomates, sel, poivre et bouquet garni, puis une douzaine de petits oignons bien rissolés et 500 grammes de tomates fraîches, pelées, coupées et sautées à l'huile légèrement. Ensuite couvrez et mettez au milieu de « *La Cornue* », assez chauffée mais sans excès, pour maintenir une légère ébullition pendant une heure un quart environ. Ajoutez encore 250 grammes de champignons, bien nettoyés mais crus, et laissez achever la cuisson encore un quart d'heure.

Dégraissez et servez avec persil haché dessus et croûtons de pain frits à l'huile autour.

N° 89 — Tendrons de Veau à la Paysanne

Emincez en fines rondelles des carottes et des navets, 5 à 600 grammes en tout, trois oignons et deux gousses d'ail, assaisonnez ces légumes de sel fin et d'une bonne pincée de sucre; faites chauffer fortement 60 grammes de beurre dans la plaque à rôtir de « *La Cornue* » et jetez-y vos légumes; incrustez un peu dedans 1 kilo de poitrine de veau coupée en morceaux de la largeur de deux doigts et aussi longs que la poitrine est large; mettez d'abord votre plaque sur le feu jusqu'à ce que le fond de légumes commence à roussir, mouillez alors d'un quart de litre de bouillon, salez les tendrons et mettez au milieu de « *La Cornue* », bien chauffée, pendant une heure environ, ensuite montez la plaque en haut de « *La Cornue* » encore

pendant trois quarts d'heure. Mais en les mettant en haut, retournez les morceaux pour colorer également la partie qui baignait dans le jus et ne colorait pas.

Ces tendrons sont très bons à la condition d'être très cuits ; or, il y a dans une poitrine de veau, un côté plat et mince et un côté épais avec os. Ce dernier demande davantage de cuisson que la pointe qui n'a pas d'os. Il faudra donc vous assurer de la parfaite cuisson de la viande, puis ajoutez aux légumes quelques petits pois et haricots verts cuits à l'eau à part.

On peut aussi mettre des pommes de terre rissolées, mais autour en servant ; si on les mélangeait dans la garniture, elles pomperaient tout le jus. Dégraissez bien celui-ci avant de servir le plat tel quel.

On peut faire braiser aussi des tendrons de veau avec seulement un oignon et une carotte et les dresser autour d'un légume quelconque.

N° 90 — Ris de Veau Demidoff

Faites blanchir une paire de ris de veau en les mettant à l'eau froide sur le feu ; laissez prendre cinq minutes d'ébullition et rafraîchir sous le robinet, puis les débarrasser de la membrane qui relie les deux morceaux qui constituent le ris, et piquer ceux-ci avec des petits lardons de lard gras. Les faire braiser dans « *La Cornue* », en procédant comme il est dit pour les paupiettes de veau

à la grecque (voir N° 86), mais vous n'avez pas besoin de les retourner pendant la cuisson. Vous les beurrez bien dessus en les mettant dans le haut de « *La Cornue* », très chauffée et vous leur donnerez quarante minutes de cuisson au maximum. Comme il y a un des deux morceaux qui est plus tendre (le morceau plat), vous pourrez le retirer huit ou dix minutes avant l'autre, car le ris de veau n'est pas agréable à manger quand il est trop cuit.

Pendant sa cuisson, pelez trois grosses carottes, partagez-les en deux dans la longueur, enlevez le cœur qui n'est pas bon dans les grosses carottes et émincez-les ainsi en forme de demi-lunes ou plus exactement de croissants, émincez de même une quantité égale de céleri en branches et deux gros oignons, faites chauffer du beurre dans une casserole, jetez-y vos légumes avec un peu de sel et poivre moulu, couvrez-les avec un rond de papier beurré et le couvercle de la casserole et mettez-les à étuver dans le bas de « *La Cornue* » ; étant hermétiquement fermés, vos légumes seront fondus et presque cuits en huit ou dix minutes ; mouillez-les alors d'un verre à bordeaux de porto blanc ou de madère, laissez mijoter encore quelques minutes puis, les ris étant cuits, passez sur ces légumes leur jus de cuisson bien dégraissé. Dressez les ris sur un plat tenu au chaud, entourez-les de cette garniture de légumes (auxquels s'ajoutent parfois une ou deux truffes en lames minces) et arrosez l'ensemble avec le jus très peu abondant.

N° 91 — La Poitrine de Veau farcie braisée

Prenez une demi-poitrine de veau — car on ne peut opérer que sur une pièce assez importante qui peut se réchauffer ou se manger froide — d'un seul morceau et de préférence vers la pointe ; ouvrez-la en la fendant sur le côté pour former comme une poche ; pour cela ne la fendez qu'au milieu en laissant les deux extrémités intactes; le mot poche convient d'ailleurs très bien pour désigner ce qu'il faut obtenir; vous pouvez d'ailleurs demander à votre boucher de vous la préparer. Préparez alors une farce de cette manière : hachez et faites blondir avec un peu de saindoux deux gros oignons hachés, une échalote et quand ceci est blondi, laissez-le refroidir ; hachez des fines herbes, persil, cerfeuil, ciboulettes ; faites tremper dans un verre de bouillon froid (à défaut dans de l'eau), un morceau de mie de pain rassis gros comme le poing, et pressez-le ensuite pour l'émietter. Mélangez tout cela dans 500 grammes de chair à saucisses ; assaisonnez bien le tout de sel, poivre moulu et épices, puis introduisez cette farce dans la partie ouverte de la poitrine. Cousez l'ouverture avec de la ficelle fine et l'aiguille à brider, puis graissez fortement la plaque à rôtir de « *La Cornue* », mettez au fond un lit de carottes et oignons, un petit bouquet garni et posez votre poitrine farcie sur ce lit de légumes; graissez-la bien et mettez alors votre plaque au

milieu de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance. Laissez-la ainsi trois quarts d'heure, puis sortez-la ; les légumes doivent se trouver un peu rissolés ; mettez un doigt d'eau dans la plaque ; assaisonnez, à ce moment seulement, la poitrine de sel fin ; retournez-la et assaisonnez l'autre face, puis remettez dans « *La Cornue* » que vous aurez eu soin de ne pas laisser ouverte; continuer la cuisson et sans qu'il soit nécessaire de l'arroser, puisque « *La Cornue* » vous dispense de ce souci ; il faut néanmoins la retourner deux ou trois fois à trois quarts d'heure d'intervalle, parce qu'il ne s'agit pas là d'un rôti, mais d'une viande braisée qui ne doit pas être couverte. La cuisson peut être évaluée à deux heures ou deux heures et demie, suivant la plus ou moins grande épaisseur de la poitrine et d'ailleurs plus ce sera cuit, plus ce sera moelleux et fondant, et comme il est rare qu'une pièce de cette importance soit consommée dans un seul repas, le reste peut être mangé froid, c'est tout aussi bon, mais si la viande n'était pas assez cuite elle paraîtrait dure· Pour servir, il faut passer le jus, le dégraisser et arroser la viande que l'on peut garnir ou accompagner de tous légumes à sa convenance.

N° 92 — Les Côtelettes de Veau à la Foyot

Encore un plat exquis de la plus grande simplicité, mais qui exige le four. Prenez six côtelettes de veau (ou des escalopes), assez épaisses;

assaisonnez-les de sel et poivre moulu, puis étendez dessus une cuillerée d'oignons hachés et blondis au beurre, prenez un morceau de mie de pain de 200 à 250 grammes, mais rassis d'un jour ou deux; mettez-les dans un torchon, semez une forte pincée de farine dessus, enveloppez-le en boule dans le torchon que vous foulerez ensuite vigoureusement pour pulvériser ce pain; retirez alors les morceaux qui ne se seraient pas émiettés. Il vous faut une grosse poignée de mie de pain pour chaque côtelette, soit 30 à 40 grammes; mélangez à cette mie de pain 100 grammes de fromage de gruyère râpé et recouvrez-en vos côtelettes par-dessus l'oignon d'une très épaisse couche que vous foulez bien avec la main pour la faire adhérer ; arrosez de beurre cette première couche pour en faire adhérer encore, de telle sorte que vos côtelettes soient bien farcies en dôme. Mettez alors au fond de la plaque à rôtir bien chaude, deux oignons hachés, blondis au beurre et posez-y délicatement vos côtelettes pour ne pas faire tomber la mie de pain; versez autour un doigt de vin blanc, arrosez bien la mie de pain de beurre fondu, faites prendre l'ébullition sur le feu et mettez alors au milieu de « *La Cornue* », bien chauffée, pendant vingt minutes. Quand le dessus du pain commencera à être doré (vers trente minutes), le vin blanc sera presque évaporé, arrosez alors chaque côtelette d'une demi-tasse à café de bouillon bouillant et remettez-les dans « *La Cornue* » pendant encore trente à quarante minutes, mais

en modérant un peu le gaz pour ne pas trop accentuer la coloration de la farce qui doit être seulement bien dorée. Servez ces côtelettes avec seulement leur jus de cuisson passé et réduit à deux ou trois cuillerées par côtelette. Bien que ne comportant pas de garniture, vous pouvez en mettre une.

N° 93 — Les Côtelettes ou Escalopes de Veau à l'Anglaise

Prenez six belles escalopes ou côtelettes de veau; assaisonnez-les de sel et poivre moulu, puis passez-les dans la farine, ensuite trempez-les dans un œuf battu mélangé d'un égal volume d'huile, et en les sortant de cet œuf, frottez-les un peu du bout des doigts pour égaliser l'œuf et bien le répartir sur toute la surface des deux côtés et enlever l'excédent, puis les rouler dans la mie de pain blanche, que l'on fait bien adhérer autour en appuyant à la main, c'est ce que l'on appelle *paner à l'anglaise.*

Faites alors chauffer fortement 100 grammes de beurre dans la plaque à rôtir, et quand il commence à jaunir fortement, posez les escalopes dedans, puis les retourner pour qu'elles soient ainsi beurrées des deux côtés et mettez alors votre plaque au plus haut de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance. Au bout de dix minutes, vos escalopes sont cuites, bien dorées et très moelleuses. Les côtelettes, plus épaisses

généralement, exigent quinze à dix-huit minutes; les servir arrosées avec le beurre de cuisson qui reste augmenté de la quantité qui vous paraîtra nécessaire, puisqu'il n'y a pas d'autre sauce qu'un peu de jus de citron. Garnissez-les comme vous voudrez, elles ne comportent aucune garniture spéciale.

N° 94 — Les Grenadins de Veau

Ce sont des escalopes épaisses piquées de lard.

Prenez six escalopes pesant 125 grammes chacune environ, mais plus épaisses que larges; faites-les néanmoins un peu battre par le boucher pour en briser les fibres intérieures et éviter qu'elles se contractent par trop en cuisant. Piquez-les chacune de trois ou quatre lardons de lard gras, comme on pique un ris de veau, le lardon doit pénétrer dans l'épaisseur de la viande et ressortir du même côté, et non pas transpercer l'escalope. Faites chauffer un morceau de beurre dans la plaque à rôtir; mettez-y quelques rouelles d'oignons et carottes et aussi quelques couennes ou déchets du lard ayant servi; placez-y les grenadins, le côté piqué dessus; mouillez-les d'un doigt de bouillon, de façon à ce que la viande ne soit qu'à moitié baignée, la partie piquée hors du liquide; salez, poivrez, arrosez-les de beurre fondu et mettez au plus haut de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance. Laissez bien braiser vos grenadins pendant trente-cinq à quarante mi-

nutes. Assurez-vous, après une demi-heure, qu'il reste du bouillon suffisamment et retournez dedans la partie piquée qui doit être dorée. Laissez achever la cuisson, puis vous glacerez vos grenadins, ce qui signifie de leur donner un aspect brillant; pour cela mettez-les dans un plat à rôtir en les débarrassant des légumes du braisage qui peuvent y adhérer; passez le jus de cuisson à la passoire fine et dégraissez-le sur les grenadins. Remettez alors ceux-ci au plus haut de « *La Cornue* » et laissez-les-y cinq à huit minutes, en tenant évidemment la partie piquée dessus, puisque c'est celle que l'on présente et qui doit être glacée.

Dressez alors vos grenadins arrosés de leur jus dégraissé et lié d'un soupçon de fécule délayée dans un peu d'eau, en mettant au milieu une garniture facultative : épinards, petits pois, macédoine, champignons, etc...

N° 95 — Le Poulet sauté à la Parmentier

Découpez en morceaux un poulet cru, bien tendre; salez et poivrez les morceaux et roulez-les dans la farine, faites chauffer dans un plat à rôtir ou une sauteuse qui puisse entrer dans « *La Cornue* », un bon morceau de beurre et deux cuillerées d'huile, puis ce mélange commençant à se dorer, rangez-y côte à côte les morceaux de poulet, laissez-les bien saisir, puis retournez-les et mettez de suite au milieu de « *La Cornue* », fortement chauffée pendant ce temps.

Taillez alors en petits dés comme les dés d'un jeu de jacquet, 300 grammes de pommes de terre pelées, mettez-les dans une casserole d'eau froide salée et donnez-leur un simple bouillon, puis égouttez-les; jetez-les dans une poêle contenant 50 grammes de beurre brûlant; faites-les sauter cinq minutes sur le feu et mettez-les ensuite autour du poulet pour achever la cuisson au plus haut de « *La Cornue* », si possible, sinon le laisser au milieu. Il faut vingt-cinq à trente minutes pour cuire le poulet et un quart d'heure pour les pommes de terre. Arrangez-vous pour que ce soit cuit en même temps. Dressez les morceaux de poulet dans un plat chaud, et les pommes de terre autour; déglacez le plat de cuisson avec un décilitre de vin blanc, 50 grammes de beurre et arrosez le poulet; semez du persil haché dessus.

N° 96 — Les Pieds grillés à la Sainte-Menehould

Chauffer d'avance le gril et la plaque à rôtir au plus haut de « *La Cornue* », posez les pieds sur le gril, arrosez-les d'huile et mettez-les quinze à vingt-cinq minutes en haut de « *La Cornue* », bien chauffée vingt minutes d'avance; après quinze minutes, retournez les pieds pour bien griller la panure des deux côtés. Vous pouvez utiliser « *La Cornue* » pour griller de même : saucisses, pieds cendrillon, andouillettes, boudins, etc.

N° 97 — La Choucroute

Comme toute cuisine exigeant une longue et lente cuisson, la choucroute cuira admirablement dans « *La Cornue* », chauffée modérément et maintenant une faible ébullition. En voici la recette qui peut faire plaisir à nombre de nos lecteurs. Disons d'abord que la choucroute se fait forcément en assez forte quantité, mais que plus elle est réchauffée meilleure elle devient. Vous pourrez donc vous baser sur un minimum d'un kilo de choucroute.

La choucroute s'achète toute préparée; il faut la laver à grande eau et bien la presser dans les mains. Puis on la met dans une cocotte dont le fond est garni de couennes de porc. Au milieu des choux, mettez un morceau de lard maigre, un saucisson et la viande que l'on veut servir avec, soit jambon, oie, canard, etc..., et puis mettez-y les condiments nécessaires, oignon piqué d'un clou de girofle, carottes, bouquet, sel et poivre en grains; recouvrez le tout avec le reste de la choucroute, mouillez avec un grand verre de bouillon ou même un peu d'eau et graissez fortement soit avec du saindoux, de la bonne graisse de rôti ou de la graisse d'oie.

Faites prendre une bonne ébullition sur le feu, puis couvrez hermétiquement et mettez dans « *La Cornue* », à petit gaz pendant trois ou quatre heures. Seulement vous retirez à mesure qu'elles sont cuites les viandes qui l'accompagnent.

N° 98 — Les Ragoûts

Les ragoûts, de quelque nature qu'ils soient, ont tout à gagner à être cuits au four, par conséquent « *La Cornue* » est toute indiquée encore. Je ne m'étendrai pas sur ce chapitre, parce que je présume que toutes les ménagères savent faire un ragoût; en quelques lignes, esquissons-en le schéma. Pour six personnes, une livre et demie de viande, veau ou mouton, coupée en morceaux; faites-la rissoler en plein feu avec de la bonne graisse, puis poudrez de deux bonnes cuillerées à soupe de farine et laissez encore continuer le rissolage pour brunir un peu cette farine; ajoutez alors deux gousses d'ail écrasées, donnez un tour de feu et mouillez à couvert avec de l'eau, ajoutez une ou deux cuillerées de tomates purée, sel, poivre moulu et bouquet garni. La garniture comporte petits oignons, carottes, navets et pommes de terre; taillez de façon régulière les carottes et navets et faites-les bien dorer au beurre à la poêle avec les petits oignons en saupoudrant le tout d'une pincée de sucre, ce qui aide à caraméliser les légumes et donne une couleur et un goût excellent à la sauce. Ajoutez ces légumes au ragoût soit aussitôt mouillé si c'est un ragoût de veau ou trois quarts d'heure après si c'est du mouton, de sorte que les légumes soient cuits en même temps que la viande. Bien entendu que, dès que l'ébullition survient, vous mettez votre ragoût,

bien couvert, au milieu de « *La Cornue* », et vous y ajouterez les légumes en temps et lieu ; les pommes de terre ne devant se mettre que vingt minutes environ avant complète cuisson. Dégraissez bien la sauce avant de servir et comptez environ une heure et quart pour le ragoût de veau et deux heures pour celui de mouton.

N° 99 — Le Poulet en Cocotte à la Bonne Femme

Le Poulet en cocotte constitue une entrée et non un rôti ; il doit se faire cuire dans la cocotte en terre à feu dans laquelle il doit se servir. Faites chauffer 50 grammes de beurre dans la cocotte et roulez votre poulet dedans, puis salez-le légèrement et faites-le dorer dans le haut de « *La Cornue* », très chauffée, sans le couvrir ; ensuite mettez autour un décilitre de mouillement, soit vin blanc, madère, bouillon ou eau, suivant la dénomination ; mettez-y encore quelques petits oignons et quelques lardons de lard maigre rissolés au beurre. Couvrez la cocotte et mettez à finir de cuire au milieu de « *La Cornue* », pendant une trentaine de minutes ; seulement dix minutes avant complète cuisson, ajoutez 150 ou 200 grammes de champignons crus, bien nettoyés.

Pour servir, il faut débrider le poulet, le découper, dégraisser la cuisson et reformer le poulet dans la cocotte, que l'on sert sur un plat avec son couvercle, qui ne doit être enlevé que sur la table.

Je n'ai pas besoin de vous indiquer que l'on peut appliquer aux poulets en cocotte des garnitures différentes; j'ai pris un type tout à fait cuisine bourgeoise et d'ailleurs mets délicieux; le poulet en cocotte se fait en général avec le poulet de grains, mais peut se faire avec un poulet reine, toujours plus gras et plus moelleux, s'il pèse dans les 2 à 3 livres; il faut alors quarante-cinq à cinquante minutes de cuisson.

Les Bons Rôtis de la Cornue

Les Bons Rôtis de la Cornue

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAUX

Avant toute chose, je dois ouvrir ce chapitre par quelques conseils que je ne crois pas inutiles.

Toutes les viandes, ou presque toutes, peuvent se faire rôtir et à notre époque, où le régime alimentaire constitue bien souvent la loi de la table, ce sont les rôtis et les grillades qui triomphent; mais il faut savoir bien faire un rôti et je ne suis pas de l'avis de Brillat-Savarin (qui n'était pas cuisinier, ne l'oublions pas) disant dans son XVe *aphorisme que l'homme devient cuisinier mais naît rôtisseur; c'est faux comme toutes les sentences qui veulent être absolues.*

Un rôti de boucherie n'a pas besoin d'être graissé avec du beurre, surtout pour le mouton assez gras par lui-même; le bœuf sera graissé avec de la bonne graisse provenant des rôtis précédents et que toute ménagère doit mettre de côté; à la rigueur, mettez du beurre pour le veau si vous n'avez pas de graisse qui vous paraisse assez bonne. Les volailles, les gibiers, au contraire, se

beurrent plus ou moins fortement, suivant qu'elles sont plus ou moins grasses d'elles-mêmes. Ainsi les oies et les canards gras n'ont besoin de rien pour être mis au four.

En général, un rôti doit toujours être saisi à four chaud, mais quand il s'agit d'une grosse pièce, il faut la saisir beaucoup moins vite qu'une petite; le temps de cuisson est, en principe, de quinze minutes par livre; cependant, cette règle n'est pas absolue; ainsi un morceau d'une livre seulement ne sera pas cuit en un quart d'heure à moins qu'il ne soit plat; la forme du morceau influant sur le temps de cuisson.

Ne prenez pas des viandes trop fraîchement tuées pour rôtir; il faut, au contraire, que la viande soit rassie, ce qui ne peut pas toujours être observé surtout en été; elle doit être d'un beau rouge vif et veinée de marbrures grasses formant réseau. Etant bien parée et préparée par le boucher, piquée ou bardée de lard suivant le morceau et ficelée sans être trop serrée, il faut mettre le rôti sur la grille de la plaque à rôtir, le graisser comme je l'indique plus haut, le saler mais pas le poivrer, on ne poivre pas un rôti sinon après cuisson en le découpant si on veut, et surtout, ce sera la recommandation la plus importante, ne mettez jamais d'eau sous votre rôti, vous verrez plus loin comment on fait le jus.

Si vous mettez de l'eau, vous aurez une viande qui se trouvera durcie par cette vapeur d'eau qui

la traversera en cuisant, et quel jus obtiendrez-vous ? Un jus troublé par le sang que la viande rendra, sans couleur, sans goût. On doit mettre la grille sous la viande précisément pour qu'elle ne baigne pas dans sa graisse qui calcifierait le dessous, alors, à plus forte raison, ne doit-on pas mettre d'eau. C'est bien entendu, hein !

Pour les volailles ou gibiers, mettez du beurre dessus pour les mettre au four, même s'ils sont bardés de lard, et toujours sans eau.

Pour reconnaître le juste point de cuisson d'un rôti de boucherie, guidé déjà par le temps qu'il fallait, vous appuyez au milieu de la pièce avec le bout du doigt et vous devez sentir une légère résistance, une sorte d'élasticité de la viande; ou encore vous la piquez profondément avec une fine aiguille à piquer, que vous laissez une demi-minute dans la viande, puis retirez-la et approchez de la lèvre la partie de l'aiguille qui correspond au centre de la pièce, et si elle est légèrement chaude à cet endroit, c'est que le rôti est cuit saignant.

Si vous le voulez plus cuit, il faut le laisser quelques minutes de plus. Pour le veau ou l'agneau ou le porc, qui doivent se manger bien cuits, il faut que l'aiguille soit brûlante et qu'il sorte une petite goutte de jus clair comme de l'eau par cette piqûre, en appuyant autour.

Pour les volailles, on pique à la jointure de la cuisse, endroit le plus long à cuire, et là aussi le

jus doit être clair; s'il est rosé, laissez cuire davantage.

Pour pratiquer un découpage correct, surtout s'il s'agit de viandes saignantes, faites en sorte que votre rôti soit cuit un peu d'avance, huit à dix minutes, pendant lesquelles vous le tenez au chaud à l'étuve et préparez le jus; ceci parce qu'une viande sortant de la cuisson est toute gonflée, les pores en sont dilatés, ouverts, et la moindre pression exercée par le découpage fait sortir le sang par tous les pores; vous verrez le sang se répandre sur votre planche; tandis que si elle se repose un peu, elle se tasse, le sang afflue au centre et en coupant la viande, elle offre un milieu bien saignant et le tour plus cuit, sans perdre une goutte de sang.

N° 100 — Comment on doit obtenir un jus de rôti

J'ai dit qu'il ne faut jamais mettre d'eau ni bouillon d'aucune sorte autour d'une viande que l'on met à rôtir; alors voilà comment vous ferez quand votre viande sera cuite.

Egouttez dans un récipient la graisse du plat que vous mettez de côté sans y mettre le jus qu'il peut y avoir dessous, et pour bien faire, il ne devrait pas y en avoir, le fond de la plaque à rôtir doit être gratiné, légèrement calciné même; s'il y a du jus, mettez la plaque sur le feu et laissez-le cuire et se réduire jusqu'à ce qu'il forme un gratin au fond du plat; et c'est alors que vous versez dans ce plat, soit du bouillon, soit de l'eau pour faire dissoudre ce gratin en frottant si besoin est avec la fourchette; cela s'appelle déglacer le plat, et doit vous donner un beau jus clair et brun, que vous pourrez brunir davantage avec un soupçon d'arome Patrelle ou du caramel.

S'il s'agit de rôtis de boucherie, vous pouvez faire le jus avec du bouillon, mais pour la volaille ou le gibier, n'employez que de l'eau pour laisser à ce jus son goût franc de volaille ou de gibier, sans le dénaturer par un bouillon de bœuf.

C'est ainsi que vous devez faire un jus de rôti !

N° 101 — Le Filet de Bœuf rôti

Prenez un morceau d'un kilo de filet de bœuf, piqué de fins lardons et ficelé sans trop le serrer. Posez-le sur la grille dans la plaque à rôtir, enduisez-le de bonne graisse de rôti, salez-le et mettez-le au plus haut de « *La Cornue* », chauffée très fortement d'avance ; saisissez ainsi le morceau de viande pendant vingt minutes, puis le descendre au milieu de « *La Cornue* » pour achever la cuisson, sans qu'il soit nécessaire de l'arroser.

Pour le découpage et le jus, voyez ci-dessus ; dressez votre filet avec un bouquet de cresson, poudré de sel à chaque bout. Salez encore légèrement les tranches de rôti une fois découpées, et surtout ne l'arrosez pas avec son jus bouillant, parce que cela cuirait la partie saignante.

N° 102 — Le Faux Filet rôti

Le faux filet est quelquefois piqué aussi de lardons, après avoir été bien paré sur le dessus, mais le plus souvent, il est enveloppé d'une barde de lard gras.

Même temps de cuisson à peu près, peut-être quelques minutes de moins s'il est plus plat que le filet.

N° 103 — Le Roatsbeef rôti

Comme cette partie est un peu moins tendre que le faux filet, il faut le tenir plus saignant ; douze minutes de cuisson par livre suffisent.

Le roatsbeef est généralement enveloppé d'une barde de lard ; il n'y a donc jamais besoin de l'arroser, surtout dans « *La Cornue* », dans le haut de laquelle il faut le cuire, après l'avoir chauffée très fortement.

N° 104. — Le Gigot rôti.

Piquez un gigot de 6 livres avec trois gousses d'ail disséminées de place en place. Mettez-le sur la grille avec seulement un peu de graisse et du sel ; la graisse du mouton suffisant presque, on en met un peu que pour commencer la cuisson. Mettez au milieu de « *La Cornue* », bien chauffée, puis au bout de cinquante minutes à une heure, montez-le au-dessus, si vous pouvez, pour qu'il colore mieux et laissez-le encore une demi-heure, puis éteignez le gaz et laissez-le ainsi un quart d'heure pour que la viande se tasse et soit plus facile à découper.

N° 105 — L'Epaule de Mouton rôtie

L'épaule étant désossée, assaisonnez-la de sel et poivre et d'ail sur le côté intérieur et roulez-la sur elle-même ; on peut la farcir d'une farce de porc ou de mie de pain et d'oignons. Ficelez-la ensuite et placez-la sur la grille dans la plaque à rôtir que vous mettrez au milieu de « *La Cornue* », bien chauffée ; laissez rôtir un quart d'heure par livre pas plus, l'épaule risquant d'être dure si elle n'est pas bien saignante.

On peut entourer l'épaule d'un lit de pommes de terre en rouelles et d'oignons émincés, assaisonnées de sel et poivre, cela constitue l'épaule à la boulangère, mais alors il ne faut pas mettre la grille sous la viande. Cette remarque s'applique aussi au gigot.

N° 106 — La Selle rôtie

La selle, c'est le rein de l'animal, comme le nom l'indique c'est la partie du dos qui fait suite aux côtes et précède les gigots.

Elle se fait cuire sur la grille sans graisse ni beurre, au plus haut de « *La Cornue* », bien chauffée, et à raison d'un quart d'heure par livre, puis se laisse dix minutes encore dans le four éteint.

N° 107 — La Noix de Veau rôtie

Mettez un morceau de noix ou sous-noix de veau de 3 livres dans la plaque à rôtir sans grille, avec autour un oignon et une carotte en rouelles; beurrez le veau et salez-le, puis mettez la plaque au milieu de « *La Cornue* », bien chauffée d'avance ; laissez ainsi sans ouvrir le four pendant quarante minutes et au bout de ce temps, les légumes doivent être bien rissolés, mouillez-les avec un demi-litre d'eau, arrosez un peu le veau et laissez continuer la cuisson pendant au moins une heure encore en salant légèrement de nouveau.

Comme vous pouvez le constater, il y a une différence entre la cuisson du veau et celle des autres viandes; là, je dis de mettre de l'eau parce que ce n'est pas à proprement parler un rôtissage ordinaire, qui rendrait sèche cette viande qui est très maigre; c'est plus exactement un braisage; d'ailleurs, si vous opérez avec du quasi de veau ou de la rouelle, qui sont des parties plus grasses, vous pourrez les rôtir absolument comme les autres rôtis de boucherie, seulement je les trouve plus moelleux, traités comme je viens de l'indiquer.

N° 108 — La Poularde rôtie

Beurrez une poularde, mais pas trop puisque par définition c'est une pièce très grasse. Mettez-la sur la grille dans la plaque à rôtir, salez le dessus et mettez à cuire au milieu de « *La Cornue* », très chauffée ; cuisez pendant une grande heure et assurez-vous en piquant le gras de cuisse si la cuisson est à point. Dégraissez et faites le jus à l'eau comme il est dit à la notice spéciale.

N° 109 — La Poularde truffée rôtie

Il faut brosser des truffes fraîches (la quantité est facultative), les peler légèrement, puis hacher 250 grammes de panne de porc, hacher aussi le foie de la volaille et mélangez le tout ensemble avec sel et poivre ; truffes, soit entières, soit en

quartiers, panne et foie de poulet. On triture le tout à la main et on introduit dans la volaille ; coudre l'ouverture et brider la poularde, l'envelopper d'une barde de lard et la faire rôtir au milieu de « *La Cornue* », bien chauffée, pendant une heure et demie. Elle est naturellement plus longue à cuire qu'une poularde qui n'est pas bourrée intérieurement.

N° 110 — Le Poulet Reine rôti au Cresson

Ce nom désigne un beau poulet moelleux, dans les 3 à 4 livres ; videz-le soigneusement et toujours par le fondement et non par une fente sous la cuisse, comme font les marchands. Enlevez bien tous les viscères et organes, sans oublier les poumons ; essuyez même l'intérieur avec un linge propre pour ne pas y laisser de caillots de sang. Salez l'intérieur et mettez-y le foie défiellé ; bridez le poulet et facultativement bardez-le de lard, mais ce n'est pas nécessaire, à mon sens, si la volaille est belle et grasse. Mettez votre poulet sur la grille dans la plaque, beurrez-le bien, salez le dessus et mettez au haut de « *La Cornue* », très chauffée; donnez trente-cinq à quarante minutes de cuisson au maximum, servez-le avec un bon jus pas tout à fait dégraissé et un bouquet de cresson à chaque bout. Le cresson s'épluche brin par brin, se lave soigneusement et s'égoutte dans un linge, poudrez-le d'un peu de sel au dernier moment.

N° 111 — Le Poulet de Grains grillé

Videz un poulet de grains et fendez-le tout le long des reins, pour pouvoir l'ouvrir en deux, puis aplatissez-le bien en le frappant avec le rouleau à pâtisserie ou autre instrument très lourd, de manière à briser les os et éviter la rétraction à la cuisson.

Faites chauffer 60 à 80 grammes de beurre dans la plaque à rôtir et quand il est brûlant, un peu roux, assaisonnez le poulet et roulez-le dans ce beurre des deux côtés, puis mettez-le au plus haut de « *La Cornue* », très chauffée. Faites-cuire ainsi dix-huit à vingt minutes; ensuite l'enduire de beurre fondu et roulez-le dans la chapelure blanche, arroser de beurre et le remettre au four mais sur la grille, afin qu'il ne baigne pas dans le beurre qui a servi à le cuire et est devenu noir.

Laissez dix minutes environ pour bien griller la chapelure et dressez-le sur un plat bien chaud, en l'accompagnant soit d'une sauce Diable (voir N° 7) ou d'un Beurre à la Maître d'Hôtel (voir N° 57).

On peut garnir ce poulet grillé avec des pommes de terre paille et du cresson, cela s'appelle : à la Vert-Pré.

N° 112 — La Dinde rôtie

Salez l'intérieur d'une dinde et faites-la rôtir dans la plaque sur la grille, avec pas mal de

beurre, parce que c'est un volatile de chair sèche. Mettez la plaque au milieu de « *La Cornue* », très chauffée, et pendant la cuisson, qui demande environ deux heures — étant donnée la grosseur d'une dinde : il peut n'être question de la mettre en haut de « *La Cornue* » — mais la coloration arrive toujours à être parfaite, puisqu'elle est assez longue à se produire.

N° 113 — La Pintade rôtie

Bardez de lard votre pintade dont la chair est naturellement sèche, mettez une noix de beurre dedans et un peu de sel, un peu de beurre et de sel aussi dessus et mettez-la cuire sur la grille dans la plaque à rôtir au plus haut de « *La Cornue* ». Après vingt-cinq minutes de cuisson, ôtez la barde ou ce qui en reste, et laissez encore dix minutes pour colorer la poitrine. Faire le jus comme pour un poulet.

N° 114 — Les Pigeons rôtis farcis

En général, le pigeon est préparé braisé en cocotte plutôt que rôti, parce que la chair du pigeon, même jeune, est ferme et sera plus appréciée en compote que rôtie; cependant, étant farcie de cette façon, vous en tirez un excellent rôti. Voici cette farce. Hachez et cuisez doucement au beurre un gros oignon, puis faites tremper de la mie de

pain dans du lait froid, 100 grammes pour trois pigeons. Hachez aussi 100 grammes de graisse de rognon de bœuf, une pincée de persil, thym, laurier et sauge, et mélangez le tout; triturez cette farce avec un œuf entier et l'assaisonnement, et quand c'est prêt, remplissez les pigeonneaux avec cette farce, cousez l'ouverture, bridez-les et bardez-les de lard gras, puis mettez-les à rôtir sur la grille au plus haut de « *La Cornue* », bien chauffée, avec du sel fin dessus, les cuire ainsi à four bien chaud pendant une heure environ; après trois quarts d'heure, ôter les bardes afin de laisser colorer la poitrine.

Dégraissez la cuisson et faites le jus comme indiqué. Coupez les pigeonneaux en deux pour les servir.

N° 115 — L'Oie rôtie

Il faut chauffer « *La Cornue* » vingt minutes, puis y mettre l'oie au milieu en la salant dedans et dessus; cuire une heure un quart à une heure et demie, et mettre la graisse soigneusement de côté; elle sert à assaisonner des légumes secs et remplace avantageusement le beurre. Elle se coupe en filets de toute la longueur de la poitrine.

N° 116 — L'Oie farcie aux Marrons

Il faut mettre les marrons dans l'oie (ou dans une dinde) après les avoir déjà cuits, car ils ne

pourraient cuire dans la volaille si on les y mettait crus. Prenez donc 6 à 700 grammes de beaux marrons et fendez-les bien tout autour, puis mettez-les dans la plaque de « *La Cornue* » celle-ci étant bien chauffée d'avance fera office de poêle et les marrons y cuiront. Quand ils le sont, épluchez-les et laissez-les refroidir pour les introduire dans le corps bien vidé de la volaille.

Il y a des personnes qui y mélangent de la chair à saucisses, mais vraiment, je trouve que l'oie est bien assez grasse et assez lourde à digérer pour n'avoir pas besoin de cet adjuvant. Cousez l'ouverture et bridez l'oie, puis salez-la et cuisez-la dans « *La Cornue* », bien chauffée, mais il faut bien une demi-heure de plus que pour l'oie non farcie; ensuite éteindre le gaz et laisser encore vingt minutes.

Quand elle est découpée, vous dressez les marrons autour.

N° 117 — Le Caneton rôti

Même traitement que pour l'oie, mais avec un temps moindre; cinquante minutes suffisent si le canard est tendre, en le mettant dans le haut de « *La Cornue* », bien chauffée.

Il ne faut prendre pour rôtir que des bons canards d'élevage, bien gras, les canards de fermes, secs et maigriots, seront meilleurs braisés avec des navets ou des petits oignons.

N° 118 — Le Jambon frais rôti

Il s'agit ici d'un jambon de porc frais, n'ayant subi ni salaison, ni fumage ; retirez la couenne et laissez, sinon toute la graisse s'il y en a beaucoup, mais tout au moins une bonne épaisseur. Mettez-le dans la plaque à rôtir sans la grille ; salez-le et sans mettre ni beurre ni graisse, bien entendu, mettez-le au milieu de « *La Cornue* », bien chauffée ; laissez-le cuire ainsi sans ouvrir le four pendant une heure et demie, mais modérez le four quand le dessus sera assez coloré, soit au bout de trois quarts d'heure généralement ; piquez-le pour voir s'il est cuit, avec une aiguille à brider, qui doit être bien chaude vers le milieu du jambon. Celui-ci sera servi avec une sauce madère ou porto, et alors pour cela vous ferez le jus de rôti de votre jambon comme je le dis à la notice, mais en déglaçant votre plaque avec du madère ou du porto et c'est celui-là que vous mettrez dans la sauce (voir N° 2).

N° 119 — La Gigue de Chevreuil Nesselrode

Le gibier sera d'abord mariné trois jours à l'avance ; pour cela il faut d'abord le piquer de petits lardons, après l'avoir bien paré à vif et dénudé tout le dessus, ces parures se mettent autour du cuissot piqué, dans un plat creux en terre ; répandez dessus des rondelles d'oignons, échalotes, carottes, une pincée de persil, thym et laurier et une quinzaine de grains de poivre écrasés.

Mouillez de trois décilitres de vin blanc et un décilitre de bon vinaigre, arrosez le tout d'un grand verre d'huile, qui a pour but d'empêcher de noircir la viande qui émerge de la marinade et de former une couche isolante qui empêche le tout de s'éventer.

Ensuite, pour le faire rôtir, vous l'égouttez et épongez, puis le placez sur la grille dans la plaque à rôtir. Mettez un bon morceau de beurre dessus, salez-le et mettez-le à cuire dans le milieu de « *La Cornue* », très fortement chauffée, pour saisir la viande et empêcher le jus d'en sortir; comptez seulement douze minutes par livre, parce que c'est plus vite cuit étant mariné qu'une viande de boucherie et que ce doit être servi très saignant.

Pendant la cuisson, vous aurez préparé une sauce Poivrade (voir n° 9), que vous terminez avec le déglaçage de la plaque du rôti; ce déglaçage se fait avec la marinade.

On sert en même temps une purée de marrons, qui se fait en épluchant 500 grammes de marrons, puis faites-les cuire avec de l'eau salée et une branche de céleri. Egouttez-les et passez-les au tamis, puis éclaircissez légèrement cette purée avec beurre et lait, et la servir à part en timbale ou légumier.

N° 120 — Le Lièvre farci à l'Ardennaise

Ayez un petit lièvre ou un beau garenne. Dépouillez-le et videz-le proprement, et mettez en

réserve : d'une part le sang et d'autre part le foie, le cœur et les poumons. Hachez cela très finement, hachez aussi et faites cuire au beurre 100 grammes d'oignons, faites tremper 100 grammes de mie de pain rassis dans du bouillon froid; prenez 500 grammes de farce fine de porc et mélangez-y le hachis ainsi que 150 grammes de jambon cru coupé en petits dés, aussi la mie de pain bien exprimée, des fines herbes, trois échalotes et deux gousses d'ail, le tout haché très menu ; assaisonnez votre farce avec sel, poivre moulu et quatre épices; introduisez cela dans votre lièvre et recousez la peau du ventre ; enveloppez-le de bardes de lard ; mettez-le dans la plaque à rôtir, sans la grille, avec quelques oignons et carottes en rouelles ; salez le dessus et mettez au milieu de « *La Cornue* » pendant trois quarts d'heure environ ; à ce moment, les légumes doivent être rissolés et le lièvre aussi. Versez autour une demi-bouteille de vin rouge bouillant, pour ne pas interrompre la cuisson, et laissez continuer de rôtir ce lièvre en l'arrosant avec le vin deux ou trois fois pour que la chair en ait le goût. C'est un des rares mets que l'on soit contraint d'arroser avec « *La Cornue* », mais on comprend pourquoi.

Il faut que ce lièvre soit très cuit, ce qui demande, pour un jeune sujet, tout près de deux heures, et parfois plus si la bête est plus dure. Quand il est cuit ainsi, le vin doit être réduit de moitié; passez-le à la passoire fine et liez-le au moment de servir avec le sang mis en réserve.

Pour faire une bonne liaison, il faut délayer d'abord un peu de cuisson chaude dans le sang et ensuite reverser celui-ci dans la cuisson; ne pas laisser bouillir, mais donner un semblant de bouillon pour épaissir et noircir la sauce. Débarrasser le lièvre de ses bardes et des légumes ; le dresser sur un plat long et l'arroser d'une partie de la sauce ; le reste à part.

Le découpage de cette pièce très cuite n'est pas aisé, mais même mal coupé il sera bien mangé.

N° 121 — Les Bécasses rôties et flambées

Les bécasses doivent être mangées, non pas faisandées comme le disent certains amateurs, mais cependant assez mortifiées pour que leur arôme s'en dégage mieux. Etant plumées et flambées, retirez-en le gésier au moyen de l'aiguille à brider, mais ne les videz pas de leurs intestins; laissez-leur le cou et la tête, et après avoir replié leurs pattes, traversez-les à la hauteur des cuisses avec leur bec ; c'est ainsi qu'elles se trouvent bridées. Si elles sont bien grasses, comme le sont les bécasses de bonne qualité, il est inutile de les barder de lard, qui ne peut que contrarier leur bon goût naturel. Mettez-les sur la grille dans la plaque à rôtir ; salez-les et arrosez-les d'un peu de beurre fondu et mettez-les en haut de « *La Cornue* » fortement chauffée à plein gaz pendant vingt minutes, sans la grille, c'est-à-dire dans la plaque elle-même; mettez des canapés de mie

de pain qui se grilleront et recevront le jus et la graisse qui découle de la cuisson ; cuisez quinze à dix-huit minutes, puis partagez vos bécasses en deux; dressez-les sur les canapés, après avoir mis sur une assiette les intestins, que vous écrasez avec une fourchette, sel et poivre du moulin. Vous aurez fait un petit jus de rôti de vos bécasses et vous vous en servirez pour détendre la purée d'intestins; ajoutez-y deux petits verres à liqueur de fine Champagne et flambez-la, puis verser cette sauce exquise sur vos bécasses et servez de suite.

Vous pouvez faire les bécassines de même façon et on peut également servir les bécasses et bécassines rôties simplement avec leur jus toujours additionné de la purée d'intestins.

N° 122 — Le Faisan rôti sur canapé

Plumez, videz, flambez et bridez un faisan, enveloppez la poitrine d'une barde de lard et mettez-le sur la plaque à rôtir ; un morceau de beurre et un peu de sel dessus, mettez-le à cuire en haut de « *La Cornue* » très chauffée ; au bout de vingt minutes, ôter la barde et le remettre à finir de cuire et bien dorer pendant un bon quart d'heure encore. Egouttez la graisse et faites le jus de rôti avec de l'eau et rien d'autre ; servez le faisan découpé, dressé sur un canapé en pain, frit avec de la graisse de cuisson du faisan; arrosez de son jus de rôti incomplètement dégraissé; mettez du cresson et deux demi-citrons autour.

N° 123 — Les Perdreaux rôtis sur canapés

Même préparation que le faisan et même forme de cuisson, mais en ne leur donnant que vingt minutes dans le haut de « *La Cornue* » très chauffée.

Les faisans et les perdreaux peuvent aussi être farcis de truffes comme il est expliqué pour la poularde ; le temps de cuisson en est augmenté de vingt minutes pour les faisans et de dix minutes pour les perdreaux ; ils sont alors servis généralement avec une sauce Périgueux (voir N° 3) éclaircie avec le jus de rôti du gibier.

N° 124 — Les Cailles, Grives et Mauviettes rôties

Les cailles n'ont pas besoin d'être bardées, elles sont toujours grasses... comme des cailles ; les grives seront bardées si elles sont maigres; quand aux mauviettes, elles doivent toujours être bardées, puis mises en brochettes par quatre ou six.

Salez votre gibier, que je vous engage à vider, et faites-le rôtir dans le haut de « *La Cornue* » très chauffée. Il faut pour cailles ou grives douze à quinze minutes, et sept à huit minutes pour les mauviettes.

Ces gibiers se dressent aussi sur canapés de préférence.

N° 125 — Le Canard sauvage rôti à la Bigarrade

Mettez votre canard bien vidé, flambé et bridé sur la grille de la plaque à rôtir ; salez-le et, s'il est maigre, mettez dessus un morceau de beurre; puis placez-le en haut de « *La Cornue* » bien chauffée. Laissez cuire vingt-cinq minutes et pendant ce temps pelez à vif, comme une pomme, trois ou quatre oranges bigarrades (mais vous pouvez aussi mettre des oranges douces ordinaires) ; partagez les tranches sans y laisser de peaux ni de pépins. Quand le canard est cuit un peu saignant, le découper et le dresser, puis faire le jus de rôti dans la plaque ; bien dégraisser et additionner ce jus avec le jus de deux oranges. Arrosez le canard et disposez les tranches d'oranges autour; mettez aussi sur le bord du plat une bordure de minces demi-tranches d'oranges non pelées.

Les Légumes

Les Légumes

25 RECETTES

N° 126 — Les Artichauts farcis à la Barigoule

Choisissez des artichauts assez petits pour en donner un par personne; parez un peu les fonds en rognant seulement les premières feuilles, puis coupez le bout de l'artichaut aux deux tiers de sa hauteur au-dessus du fond, c'est-à-dire qu'il faut les ébouqueter régulièrement; puis faites-les blanchir dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient seulement assez attendris pour que l'on puisse avec un petit effort arracher les feuilles du milieu. Egouttez-les, rafraîchissez-les et arrachez tout le bouquet de feuilles violettes du milieu en laissant tout le tour formant puits; faites tomber également le foin avec le dos d'une cuillère, ce qui dégagera le fond. Préparez alors la farce suivante pour les remplir :

Hachez finement 250 grammes de champignons pour six artichauts; jetez-les dans une casserole contenant deux cuillères d'huile bouillante et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils menacent de griller. Ajoutez-y alors deux échalotes hachées,

puis 100 grammes de jambon maigre haché, une cuillère de persil, sel et poivre moulu ; tournez encore le tout deux minutes sur le feu puis mouillez de quelques cuillerées de vin blanc et de trois cuillerées de purée de tomates épaisse. Garnissez vos artichauts avec cette farce jusqu'au ras des feuilles coupées ; couvrez-les chacun d'un petit carré de lard gras formant barde et assujettissez-le avec de la ficelle, qui serre et maintient l'artichaut. Posez-les debout dans une cocotte contenant un demi-décilitre d'huile brûlante, et quand les fonds sont un peu saisis, mouillez, à hauteur des fonds seulement, avec un peu de vin blanc, du bouillon ou du jus très fortement tomaté.

Faites bouillir et mettez à braiser sans les couvrir au milieu de « *La Cornue* » assez chauffée pour entretenir l'ébullition du liquide et rissoler la barde de lard. Donnez environ trente-cinq minutes de cuisson ; d'ailleurs, en piquant le fond avec la pointe d'un couteau, vous jugerez mieux de la cuisson qu'en regardant la pendule. Il est certain que le degré de tendreté de l'artichaut et la plus ou moins longue cuisson subie à l'eau influent sur le temps du braisage.

N° 127 — Les Quartiers d'Artichauts à la Lyonnaise

Coupez des artichauts en quatre ou six quartiers suivant leur grosseur ; rognez les feuilles à moitié de leur hauteur et supprimez le foin de chaque

morceau, puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée, mais ne dépassez pas le degré de cuisson pour que les feuilles ne s'en détachent pas d'elles-mêmes; il faut au contraire que les fonds restent un peu croquants. Pendant la cuisson, préparez une sauce Lyonnaise (voir N° 5), puis après avoir égoutté les quartiers d'artichauts, faites chauffer de l'huile dans la plaque à rôtir de « *La Cornue* »; rangez-y vos morceaux d'artichauts de façon à ce que la partie du fond grille un peu dans l'huile brûlante et les bouts des feuilles en l'air, mettez alors votre plaque au plus haut de « *La Cornue* » fortement chauffée, et laissez bien se griller le bout des feuilles, pendant que les fonds achèvent bien leur cuisson avec l'huile.

Dressez alors vos artichauts, que vous prenez un à un pour les mettre dans le plat de service et versez la sauce Lyonnaise dessus. Poudrez de persil haché.

N° 128 — Les Fonds d'Artichauts farcis gratinés

Pelez des artichauts crus assez petits, comme vous pelez une pomme, de façon à dégager entièrement les fonds, et rognez-en les feuilles presque au ras, frottez-les à mesure avec du citron et faites-les cuire dans de l'eau salée, citronnée et dans laquelle vous délayez à froid deux cuillerées de farine. Ces précautions sont nécessaires pour obtenir des fonds bien blancs. Dès que les fonds

sont assez tendres pour être pénétrés aisément avec la pointe du couteau, faites couler l'eau froide dessus et quand ils sont froids, vous retirez le pain simplement en le chassant avec le pouce.

Pour les farcir, vous pouvez employer toutes sortes de denrées, soit des champignons préparés comme vous venez de le voir pour les artichauts à la Barigoule, soit un hachis de reste de viande cuite, soit une purée Soubise, et même du foie gras. Mettez-y, par exemple, un hachis de champignons et de jambon très réduit et serré avec de la tomate épaisse pour qu'il n'y ait pas de liquide; garnissez vos fonds en dôme avec le hachis et nappez le dessus d'une cuillerée de sauce Mornay, très épaisse (voir N° 13). Semez une pincée de chapelure, arrosez de beurre fondu et mettez un quart d'heure dans le haut de « *La Cornue* », fortement chauffée, pour bien gratiner le dessus tout en chauffant bien les fonds qui étaient refroidis. Ces fonds peuvent se servir comme légumes, mais le plus souvent ils servent de garniture, soit à un rôti de bœuf ou de jambon, de veau, de volaille, etc.

N° 129 — Les Aubergines farcies

Partagez en deux trois aubergines, puis incisez la chair tout autour à un demi-centimètre de la peau; cela s'appelle : *les cerner;* faites également quelques incisions en quadrillage au milieu des chairs, poudrez-les de sel fin et laissez-les dégorger

et rendre leur eau vingt minutes. Epongez-les ensuite, farinez la partie coupée et faites-les frire à l'huile très chaude jusqu'à complète cuisson; égouttez-les et videz les aubergines en réservant les peaux avec un peu de pulpe autour. Hachez la pulpe retirée et mélangez-la avec une égale quantité de champignons hachés et cuits à l'huile avec un peu d'échalote et un peu d'ail écrasés et hachés, assaisonnez de sel et poivre moulu, refarcissez les peaux de vos aubergines avec ce hachis, semez de la chapelure dessus, rangez-les dans la plaque à rôtir et arrosez-les copieusement d'huile d'olive.

Un quart d'heure avant de les servir, mettez vos aubergines au plus haut de « *La Cornue* », bien chauffée, et quand elles sont bien gratinées, dressez-les sur le plat tenu au chaud et entourez-les d'un léger coulis de tomates.

N° 130 — Les Aubergines farcies à la Boston

Procédez pour leur apprêt et cuisson comme il est dit ci-dessus, et quand elles sont cuites et vidées, hachez la chair et la mélanger avec quelques cuillerées de Béchamelle bien crémeuse, ajoutez deux cuillerées d'oignons hachés, cuits au beurre; salez, poivrez et faites bouillir le tout, puis retirez du feu et mélangez dedans un œuf entier pour deux aubergines, soit quatre moitiés et aussi 60 grammes de gruyère râpé.

Mettez les peaux des aubergines dans la plaque à rôtir, remplissez-les de cette farce, semez du gruyère râpé dessus et mettez-les en haut de « *La Cornue* », très chauffée. Elles vont gratiner et souffler, les dresser de suite dans un plat long bien chaud et les arroser chacune d'une grosse cuillerée de crème épaisse salée et poivrée. Servir aussitôt ces aubergines dont la recette est très peu connue en France.

N° 131 — Les Céleris en branches braisés au jus

Epluchez soigneusement trois pieds de céleri en branches, les rogner à mi-hauteur et les fendre en deux, puis lavez-les avec minutie en écartant les tiges pour bien chasser terre ou insectes. Faites-les blanchir dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient, non pas cuits, mais bien tendres; rafraîchissez-les et ce sera une occasion pour les laver encore parce qu'alors les côtes étant attendries se prêteront mieux au nettoyage. Mettez-les alors dans une cocotte avec sel et poivre moulu, un oignon, une carotte en rouelle et un bouquet garni. Mouillez-les à mi-hauteur avec du bouillon un peu gras, et quand ce sera bouillant, couvrez hermétiquement et mettez à braiser une heure au milieu de « *La Cornue* », modérément chauffée. Egouttez-les alors et dressez-les ; arrosez-les, soit d'un bon jus de veau rôti, soit d'une légère sauce madère (voir N° 2).

N° 132 — Les Céleris-Raves à la Mornay

Pelez un céleri-rave ou deux, coupez-le en quartiers réguliers et faites-le cuire à l'eau salée, mais en le tenant un peu ferme, égouttez-le; faites chauffer 60 grammes de beurre dans la plaque à rôtir de « *La Cornue* », et rangez dedans les morceaux de céleris, mettez dessus sel et poivre, couvrez-les d'un papier beurré et mettez au milieu de « *La Cornue* », bien chauffée pour achever la cuisson des céleris et faire pénétrer dedans le beurre, ce qui ne peut que les bonifier. Ensuite, rangez-les dans le plat à gratin de service, nappez-les d'une épaisse et onctueuse sauce Mornay (voir N° 13) ; semez de la chapelure, arrosez le beurre et remettez-les maintenant au plus haut de « *La Cornue* », pendant un quart d'heure. Servir tel quel bien gratiné.

N° 133 — Les Laitues braisées au jus

Nettoyez six laitues à cuire, bien pommées; la laitue rouge est préférable ; comme il faut les conserver entières au début, vous supprimez seulement les feuilles extérieures, mauvaises ou abîmées ; grattez la racine qu'il ne faut pas couper, et lavez à plusieurs eaux vos laitues ; jetez-les ensuite dans beaucoup d'eau bouillante salée et laissez-les blanchir jusqu'à ce que le milieu soit bien attendri ; comme le temps nécessaire est basé sur la grosseur et la qualité des laitues, on ne peut l'évaluer de façon même approximative ;

rafraîchissez-les ensuite entièrement, puis égouttez-les et pressez-les dans les mains ; partagez-les alors en deux dans la longueur, étalez-les sur la table, et assaisonnez-les de sel, poivre moulu et muscade rapée ; prenez alors une cocotte ou un petit sautoir pouvant juste contenir les laitues serrées l'une contre l'autre ; on pourrait, si l'on avait à en faire une plus grande quantité, se servir de la plaque à rôtir de « *La Cornue* ».

Au fond de cette cocotte, mettez soit des bardes de lard gras, soit du saindoux ; couvrez-les de rouelles d'oignons et carottes, et mettez un bouquet, ensuite repliez le bout des laitues en dessous de chaque moitié et rangez-les sur le lit de légumes ; posez la cocotte sur le feu jusqu'à ce que vous sentiez nettement l'odeur des légumes qui caramélisent. A ce moment, mouillez à mi-hauteur des laitues avec une louche de bouillon gras, couvrez-les d'un rond de papier huilé et mettez au milieu de « *La Cornue* », bien chauffée. Il faut laisser braiser les laitues jusqu'à ce qu'elles soient à sec, que tout le jus soit évaporé. Les dresser alors en légumier en les débarrassant des petits légumes qui peuvent être collés après et les arroser d'un bon jus de veau ou d'une sauce madère.

N° 134 — Les Endives à la Flamande

Nettoyez, tout en les laissant entières, une livre et demie d'endives ; lavez-les et secouez-les bien ;

puis, dans la plaque à rôtir, mettez 80 à 100 grammes de beurre, faites-le bien chauffer, mais sans qu'il colore, puis rangez vos endives dedans, l'une à côté de l'autre. Assaisonnez de sel, arrosez-les avec le jus d'un ou deux citrons, il en faut assez pour tenir les endives blanches et faire disparaître l'amertume. Couvrez les endives d'un papier parcheminé bien beurré et mettez-les au milieu de « *La Cornue* », bien chauffée. Elles vont d'abord rendre leur eau, et elles y cuisent, alors au bout de trente-cinq à quarante minutes, vous pourrez les mettre dans le haut de « *La Cornue* » pour activer la cuisson et la réduction du liquide. Il faut qu'elles arrivent à être à sec et même commençant à griller quelque peu dans le beurre, et à ce moment être bien cuites. Les dresser en légumier et les arroser, soit d'un bon jus de viande, soit plus simplement de beurre noisette.

On peut aussi blanchir les endives à l'eau bouillante et les finir de cuire au beurre, ceci est question de goût.

N° 135 — Les Choux-Fleurs au gratin

Cuisez le chou-fleur divisé en petits bouquets, puis égouttez-le, et si vous voulez conserver le chou-fleur bien entier, c'est-à-dire ne pas retrouver dans votre passoire des tiges sans aucune fleur, il faut, après avoir laissé bouillir le chou six à huit minutes, retirer votre casserole du feu

et laisser se finir la cuisson sans aucune ébullition jusqu'à ce qu'en piquant les queues avec le couteau, celui-ci pénètre aisément. Vous les égouttez avec précaution et vous aurez un chou-fleur intact ; ensuite pour les sécher un peu et ne pas leur laisser trop la fadeur de la cuisson, chauffez un peu de beurre dans la plaque à rôtir, rangez les bouquets de chou-fleur dans ce beurre et poussez la plaque au milieu de « *La Cornue* » pendant un quart d'heure ; le chou-fleur se pénètre du beurre, est moins fade et l'eau qu'il contenait évaporée ainsi ne risque plus de se mêler à la sauce Mornay et de l'éclaircir en gratinant. Rangez les bouquets de chou-fleur dans un plat rond à gratin en lui redonnant sa forme primitive ; nappez-le copieusement de sauce Mornay (voir N° 13) ; semez du fromage dessus et mettez dix minutes en haut de « *La Cornue* », bien chauffée.

N° 136 — Les Tomates farcies

Prenez des grosses tomates si vous voulez les servir en entrée, et des plus petites si c'est pour une garniture de viande. Supposons que vous voulez servir une entrée vous permettant d'utiliser un reste de viande cuite ; prenez alors de belles tomates bien fermes, partagez-les en deux et videz-les, assaisonnez de sel et poivre moulu, puis remplissez-les d'une farce faite avec une viande de desserte hachée, mélangée avec oignons

hachés cuits au beurre, des fines herbes, de l'ail, un peu de mie de pain trempée au bouillon et un assaisonnement relevé· Semez sur le hachis de la chapelure, arrosez d'huile et mettez au milieu de « *La Cornue* », bien chauffée, parce que si vous les mettez en haut le dessus serait grillé et la tomate pas cuite ; servez-les avec un léger coulis de tomates.

Lorsque vous voudrez faire des tomates farcies pour une garniture de viande, vous les farcirez avec un hachis de champignons, comme je l'indique pour les artichauts Barigoule (voir N° 126).

N° 137 — Les Tomates farcies à la Provençale

Partagez en deux vos tomates, videz-les, assaisonnez-les de sel et poivre moulu; prenez un bon morceau de mie de pain rassis, émiettez-le en poudre, puis mélangez dedans deux gousses d'ail hachées et des fines herbes hachées ; remplissez bien vos demi-tomates de ce pain, arrosez-les d'huile d'olive et mettez-les quinze minutes en haut de « *La Cornue* ».

N° 138 — Le Pain d'Epinards à la Crème

Cuisez trois livres d'épinards et égouttez-les, rafraîchissez-les, pressez-les dans les mains et passez-les au tamis pour en faire une fine purée; liez votre purée avec une tasse à thé de sauce Béchamelle (voir N° 12), après l'avoir bien desséchée sur le feu avec 50 grammes de beurre brû-

lant. Assaisonnez de sel et d'une pointe de sucre, un soupçon de muscade, mais en général pas de poivre. Quand cette crème d'épinards est bien bouillante, retirez-la du feu et mélangez dedans trois œufs entiers bien battus, puis aussitôt versez-la dans un moule à Charlotte beurré, mettez-le au bain-marie bouillant dans le milieu de « *La Cornue* », modérément chauffée, pour ne maintenir qu'un léger frémissement au bain-marie pendant trente à quarante minutes. Pour vous assurer de la cuisson parfaite du pain, enfoncez un petit couteau au milieu et la lame en ressortira sèche si l'épinard est cuit.

Laissez hors du feu dix minutes avant de démouler le pain, pour qu'il se tasse, puis renversez-le sur un plat rond, chaud, et arrosez-le de crème épaisse, un peu salée, ou par économie d'une légère sauce Béchamelle.

N° 139 — Les Pommes de terre à la Boulangère

Pelez et taillez en rondelles minces 600 grammes de pommes de terre; émincez de même deux gros oignons, puis faites chauffer fortement un morceau de beurre de 60 à 80 grammes, dans la plaque à rôtir et jetez-y les pommes de terre et les oignons; salez, poivrez et mettez au plus haut de « *La Cornue* », fortement chauffée; au bout de vingt minutes, remuez vos pommes de terre, mettez dedans une simple louche de bouillon et

laissez achever la cuisson encore un quart d'heure. Le bouillon doit être absorbé, ce qui rend les pommes de terre plus moelleuses.

N° 140 — Les Pommes de terre Anna

Pelez des pommes de terre de Hollande et parez-les de façon à ce qu'elles soient régulières de diamètre, comme des petits cylindres. Emincez-les aussi finement que possible et essuyez-les sur un torchon, beurrez alors très grassement un moule à gâteau rond et assez plat comme ceux qui servent à faire les mokas (voir chapitre Pâtisserie) ; il faut étaler du beurre bien mou et non fondu, puis disposez vos rondelles de pommes de terre dans le fond du moule une à une, vous en mettez d'abord une au milieu, puis tout autour de cette première tranche, mettez-en une couronne en les chevalant régulièrement l'une sur l'autre; en dehors de cette première couronne, mettez-en une autre que vous pourrez chevaler dans le sens opposé. Garnissez ainsi tout le fond, puis appliquez-en également une couronne debout autour appliquée contre les parois du moule qui se trouve ainsi entièrement tapissé. Remplissez-le alors, mais très copieusement, avec les pommes de terre qui restent, assaisonnées de sel, poivre moulu et muscade râpée; mettez-en beaucoup, car elles se tasseront en cuisant. Ensuite faites cuire à la poêle 125 grammes de beurre, jusqu'à ce qu'il commence à se dorer et ne bouille plus; versez-le dans

ces pommes de terre et mettez le moule sur la tôle au milieu de « *La Cornue* », très fortement chauffée.

Après vingt minutes de cuisson, sortez le moule, appuyez un peu sur les pommes de terre pour les tasser et remettez-les en haut cette fois, encore un quart d'heure. Il faut que ces pommes de terre soient bien dorées dessus, mais surtout dessous, puisqu'on les démoule sens dessus dessous. Au besoin, pour bien colorer le fond, mettez le moule cinq minutes en bas de « *La Cornue* », alors le beurre chauffera, formera friture et les pommes de terre se décolleront facilement. Démoulez les pommes de terre Anna sur un plat rond, chaud.

Vous pouvez aussi mélanger une poignée de gruyère râpé avec les pommes de terre qui remplissent le moule, cela s'appelle : Pommes de terre à la Voisin, du nom du célèbre restaurant, aujourd'hui disparu, et non pas en mémoire de l'empoisonneuse tristement célèbre.

N° 141 — Le Gratin Dauphinois

Emincez des pommes de terre de Hollande en rouelles, beurrez un plat creux rond à gratin, en porcelaine à feu, et mettez dedans vos pommes de terre bien assaisonnées de sel, poivre moulu et pointe de muscade. Cassez et battez dans un bol deux œufs entiers, puis mélangez avec trois décilitres de lait froid, et versez cette crème sur les pommes de terre. Mettez au milieu de « *La*

Cornue » bien chauffée, pendant un quart d'heure, puis ensuite en haut, pendant encore vingt minutes. Le dessus doit être doré et les pommes de terre très cuites comme dans une crème renversée. C'est le plat en honneur dans la région dauphinoise.

N° 142 — Les Pommes de terre à la Duchesse

Cuisez 500 à 600 grammes de pommes de terre à l'eau salée et aussitôt cuites, égouttez-les et passez-les au tamis; remettez cette purée bien sèche dans la casserole avec 100 grammes de beurre et desséchez-la un instant sur le feu pour en évaporer l'humidité. Liez-la hors du feu avec deux jaunes d'œufs, relevez l'assaisonnement avec sel, poivre moulu et muscade râpée, et dressez-la à la main, soit en forme de petites galettes, ou de petits pains, ou de petites brioches sur une tôle beurrée, dorez-les à l'œuf battu et mettez-les à cuire dix minutes avant de servir dans le haut de « *La Cornue* », très chauffée d'avance.

Se servent généralement comme garniture d'une pièce de viande : bœuf ou mouton.

N° 143 — Les Pommes de terre Mont-d'Or

Procédez exactement comme pour les pommes de terre Duchesse, mais au lieu de mettre deux jaunes, vous pourrez mettre un œuf entier, puis

un peu de lait et 100 grammes de gruyère coupé en petites lamelles.

La purée ne doit pas être liquide, ni même trop molle, mais seulement moelleuse.

Dressez-la dans un plat à gratin, en l'y faisant tomber à la cuillère pour qu'elle y forme rocher sans symétrie; semez du fromage râpé dessus, arrosez-les de beurre fondu et mettez-les à gratiner tout en haut de « *La Cornue* », bien chauffée d'avance, pour qu'elle se gratine sans que les œufs sèchent et durcissent dans la pomme de terre.

N° 144 — Les Pommes de terre persillées

Pelez 500 à 600 grammes de pommes de terre nouvelles ou à défaut des petites pommes de terre pas plus grosses que des nouvelles; lavez-les bien et mettez-les entières, soit dans un sautoir ou une cocotte, soit dans la plaque à rôtir, si elle n'est pas trop grande; mouillez vos pommes de terre à mi-hauteur avec du bouillon de pot au feu, mettez-y sel et poivre moulu, une bonne cuillerée de persil haché et 100 grammes de beurre réparti en petits morceaux de place en place. Faites bouillir sur le feu, puis couvrez-les d'un papier beurré et mettez-les dans le haut de « *La Cornue* », chauffée; cuisez trente-cinq à quarante minutes, pendant lesquelles le bouillon doit toujours bouillonner et quand les pommes de terre sont cuites, il doit se trouver réduit de moitié.

Les servir en légumier avec le jus qui reste.

N° 145 — Les Pommes de terre farcies Suzette

Mettez à cuire dans la plaque à rôtir au plus haut de « *La Cornue* », chauffée fortement, une douzaine de belles pommes de terre de Hollande assez grosses et régulières, et bien lavées mais pas pelées. Quand elles sont bien cuites, coupez-en une tranche sur la partie large comme pour former couvercle, puis videz-les avec le dos d'une cuillère sans abîmer les peaux que vous réservez avec une petite épaisseur de pulpe assurant leur solidité.

Ecrasez aussitôt au travers du tamis la pulpe retirée et mélangez-y 100 grammes de beurre, 50 grammes de crème épaisse, sel, poivre moulu, muscade râpée et 60 grammes de gruyère râpé, que l'on peut remplacer par des fines herbes, si on n'aime pas le fromage ou si l'on a déjà un plat au fromage dans le même repas. Mélangez ensuite deux jaunes d'œuf *ou* un œuf entier ; la purée doit être moelleuse, ni claire, ni trop épaisse. Remplissez vos peaux de pommes de terre copieusement avec cette purée, mais en général, on ne peut bien garnir que dix pommes de terre sur douze, ce qui est d'ailleurs suffisant ; semez de la mie de pain dessus, arrosez-les de beurre et sept à huit minutes avant de servir, mettez-les en haut de « *La Cornue* », bien chauffée, pour les gratiner et les dresser de suite sur serviette.

N° 146 — Le Macaroni au Gratin

Cuisez votre macaroni à raison de 40 grammes par personne dans de l'eau bouillante salée, mais quand l'eau a repris l'ébullition après y avoir jeté le macaroni, retirez la casserole sur le côté pour ne lui maintenir qu'un léger frémissement ; les pâtes ne doivent jamais bouillir pour cuire ; c'est un principe absolu.

Egouttez le macaroni et liez-le avec une assez forte quantité de sauce Béchamelle légère, claire ; puisque le macaroni est une pâte, il ne faut pas que sa sauce soit, elle-même, comme une bouillie de farine. Laissez mijoter le macaroni dans la sauce, assaisonnez de sel, poivre moulu et muscade râpée, puis quand la sauce sera en partie absorbée par les pâtes, retirez du feu, mélangez-y 100 grammes de gruyère râpé pour 250 grammes de macaroni, versez dans votre plat à gratin, semez dessus fromage et mie de pain, arrosez de beurre et mettez à gratiner au plus haut de « *La Cornue* », très fortement chauffée.

Vous pouvez d'ailleurs, si votre *Cornue* est accaparée intérieurement par un autre plat, faire gratiner ces sortes de mets sous « *La Cornue* », en contact plus direct avec la rampe à gaz.

N° 147 — Le Rizotto au Fromage

Un bon rizotto doit être cuit dans le four, il cuit de façon plus régulière sans risquer d'attacher au fond comme il arrive sur le feu.

Pour six personnes, il faut une demi-livre de bon riz ; faites d'abord blondir au beurre en sautoir deux oignons hachés, puis y jeter le riz lavé et épongé et le faire également revenir avec l'oignon jusqu'à ce que le grain de riz ordinairement d'aspect nacré soit devenu opaque ; mouiller avec un demi-litre de bouillon, assaisonner de sel et poivre suivant le degré de salaison du bouillon ; on peut aussi ajouter deux ou trois cuillerées de purée de tomates, c'est facultatif ; couvrir et mettre le rizotto au milieu de « *La Cornue* », chauffée sans excès, et laisser cuire dix-sept à dix-huit minutes, pas davantage. Ajoutez alors hors du feu, en délayant avec la fourchette, 100 grammes de gruyère râpé ou 60 grammes seulement de parmesan, et servir de suite ce riz qui doit être bien gonflé, mais à sec, et s'égrainant sans coller. Il faut toujours, pour cuire du riz ainsi, un volume de bouillon qui égale trois fois celui du riz, soit pour un bol de riz, trois bols de bouillon.

N° 148 — Les Gnocchis à la Parisienne

Ces gnocchis peuvent aussi bien prendre place parmi les entrées que parmi les légumes.

Il vous faut faire une pâte à choux sans sucre, et pour cela mettez pour six personnes un quart de litre d'eau dans une casserole avec 80 grammes de beurre, une pincée de gros sel, un tour de moulin à poivre et une pointe de noix de muscade. Quand le tout est bien bouillant et le beurre fondu

dedans, retirez du feu et jetez d'un seul coup dans la casserole 125 grammes de farine tamisée; délayez à la spatule et desséchez ensuite sur le feu modéré pendant trois ou quatre minutes, en remuant constamment. Quand la pâte se détache de la spatule, la retirer du feu, attendre quatre ou cinq minutes qu'elle ait perdu sa grande chaleur et mouillez-la alors avec quatre œufs entiers; mais ne mettre et ne mélanger qu'un œuf à la fois, et bien travailler la pâte avec chacun avant d'ajouter le suivant. Dans cette pâte devenue comme une crème très épaisse, mélangez 75 grammes de gruyère râpé, puis faites-la tomber en petites boulettes grosses comme des mirabelles, dans un sautoir d'eau bouillante salée, mais ne pas les laisser bouillir une fois dans l'eau; laissez ainsi à léger frémissement pendant dix minutes. Egouttez-les ensuite, et remettez-les dans le sautoir, avec un petit demi-litre de sauce Béchamelle (voir N° 12), mais très claire; assaisonnez de sel et poivre moulu et laissez mijoter doucement, dix minutes, les gnocchis dans la sauce qui se trouve alors à moitié absorbée. Semez par-dessus encore 75 grammes de gruyère râpé et le mélanger délicatement en faisant sauter un peu la casserole; en mêlant le fromage avec une spatule, on risquerait de faire une bouillie.

Versez alors ces gnocchis dans un plat à gratin assez grand, semez dessus fromage et chapelure, beurrez et mettez dans le milieu de « *La Cornue* »,

chauffée sans excès, parce qu'il faut les y laisser non seulement gratiner, mais surtout bien souffler et cela demande bien vingt minutes, de sorte que si on les met en haut de « *La Cornue* », ils pourraient être gratinés dessus, mais sans avoir eu le temps de souffler.

On peut aussi faire gratiner les gnocchis dans une croûte en pâte brisée, cuite d'avance, ou dans des petites coquilles Saint-Jacques.

N° 149 — Les Gnocchis à la Romaine

Ceci est tout à fait différent et très économique. Faites bouillir (toujours pour six personnes) un demi-litre de lait et faites cuire dedans 100 grammes de semoule de blé, remuez sans arrêt jusqu'à complète cuisson, soit huit à dix minutes et vous aurez obtenu une sorte de pâte épaisse, assaisonnez-la de sel, poivre moulu et muscade, puis mélangez dedans 80 grammes de gruyère râpé. Etalez cette pâte comme une galette épaisse de deux centimètres sur un plat ou une tôle beurrée et farinée et laissez refroidir, puis découpez cette pâte, soit avec un emporte-pièce en forme de croissants ou au couteau en forme de losanges, et mettez-les avec goût dans un plat à gratin beurré; vous pouvez impunément en mettre deux ou trois rangées superposées, arrosez-les d'un doigt de bouillon, semez une bonne poignée de fromage et de mie de pain dessus; arrosez copieusement de beurre fondu et mettez tout en haut de « *La Cornue* »,

très chauffée, pour gratiner le dessus. Ces gnocchis n'ont pas à souffler, ils doivent gratiner simplement comme des macaronis et c'est pourquoi on peut les mettre tout en haut.

N° 150 — Le Soufflé au Fromage

Ceci est encore entrée plus que légume, mais comme un bon four est nécessaire pour sa cuisson, je ne pouvais le passer sous silence, et que je le place en ce chapitre ou dans celui des entrées, nos lectrices le trouveront toujours, et c'est l'essentiel.

Pour six personnes, faites fondre 50 grammes de beurre, mélangez-y 40 grammes de farine et aussitôt mouillez avec trois décilitres de lait ; salez, poivrez, ajoutez une pointe de muscade et remuez au fouet jusqu'au premier bouillon, qui doit vous donner en somme une Béchamelle épaisse ; retirez du feu et mélangez tout de suite quatre jaunes d'œufs, puis fouettez les blancs en neige très ferme, et mélangez-les à l'appareil en même temps que vous y mélangerez 100 grammes de gruyère râpé. Faites le mélange sans ménagement, puis versez le soufflé dans le récipient spécial bien beurré et poivré de fromage ; ne le remplissez qu'aux trois quarts, et vingt minutes seulement avant de servir, mettez-le à cuire au milieu de « *La Cornue* », assez chauffée, mais c'est surtout du dessous que doit se produire la cuisson. Aussitôt prêt, servir ce soufflé qui doit dépasser le moule d'un tiers.

N° 151 — Le Pâté en Croûte de Veau et Jambon

Foncez un moule à pâté avec de la pâte à pâté indiquée au chapitre des pâtes (N° 39).

Prenez pour la garniture du pâté :

Sous-noix de veau, 1 tranche de 350 grammes.

Jambon ordinaire, 2 tranches de 150 grammes (les deux).

Farce fine de porc, 500 grammes.

Dénervez, s'il y a lieu, le morceau de veau et supprimez-en la graisse; puis assaisonnez-le de sel, poivre, épices, fines herbes et faites-le macérer une heure avec un peu de cognac ou vin blanc.

Assaisonnez la farce avec une cuillerée à café de sel mélangé de poivre et d'épices; ajoutez-y le cognac, puis dans le moule tapissé de pâte, mettez la moitié de la farce, posez dessus une tranche de jambon, sur laquelle vous mettez le morceau de veau; recouvrez-le de la seconde tranche de jambon et finissez de remplir le pâté avec le reste de la farce. Etendez une petite galette de pâte assez mince et assez grande pour couvrir le pâté; mouillez avec le pinceau le bord de la pâte qui dépasse le moule et collez-y la rondelle dessus. Soudez bien et coupez régulièrement à un centimètre au moins plus haut que le moule. Pincez le tour avec la pince à pâte, puis décorez le dessus du pâté avec quelques feuilles taillées dans la pâte

qui reste et collées sur le dessus avec un peu d'eau; faites un trou au centre de ce couvercle allant jusqu'à la garniture pour permettre l'échappement de la vapeur et mettez votre pâté au milieu de « *La Cornue* », chauffée vingt-cinq minutes.

Après un quart d'heure de cuisson, modérez le gaz, mettez une seconde tôle sous le pâté ou si vous laisser le four plus chaud, vous pouvez le mettre au plus haut.

Le temps de cuisson est d'une heure à une heure un quart; surveillez la coloration du couvercle, que vous pouvez protéger avec un gros papier si c'est nécessaire.

Vous pouvez être assuré que le pâté est cuit, lorsque vous voyez du jus qui vient à la surface du petit trou ménagé dans le couvercle.

Laissez refroidir pour servir; et comme la viande se tasse en refroidissant et qu'il se produit un vide entre la croûte et la garniture, vous pouvez y introduire de la gelée fondue mais froide lorsque le pâté est lui-même refroidi.

Tous les pâtés peuvent se faire ainsi en changeant la nature de la viande : volaille, lapin, lièvre, etc...

N° 152 — Les Nids d'Hirondelles

Nous devons à l'obligeance d'une fervente de « *La Cornue* » cette originale et délicieuse recette,

que nous avons expérimentée avec succès. Je transcris le texte de notre correspondante.

Cuire des œufs durs, les éplucher et les envelopper dans une mince tranche de jambon d'York, puis ensuite les envelopper d'une large escalope de veau, ficeler le tout, et le faire revenir en cocotte en terre avec du beurre, très doucement de tous côtés, avec un oignon et une carotte en rouelles, assaisonner, couvrir et cuire une demi-heure, tout doucement, au milieu de « *La Cornue* »; à ce moment, y mettre un verre de madère et finir de cuire encore un quart d'heure. Cuire pendant ce temps des champignons au beurre.

Quand c'est cuit, couper les morceaux de viande en deux et les ranger dans un plat rond, les jaunes étant apparents, mettre les champignons au milieu et arroser avec le jus de cuisson passé.

Pour copie conforme :
H. P...

TOME II

Pâtisserie

A mes Lectrices et Lecteurs

Lorsque le Département Gastronomique de « La Cornue » *me demanda de lui établir, après expérience, un petit recueil de formules de Pâtisserie susceptibles d'être réalisées dans un ménage avec le four* « La Cornue », *je n'eus pas un instant d'hésitation et je répondis sur-le-champ :* la Pâtisserie que l'on peut faire dans « *La Cornue* » ? mais toute, sans exception ! ! *Alors pour ne pas vous effrayer, par la présentation d'un bouquin complet de Pâtisserie, il fut convenu que je choisirais environ* 150 *recettes, allant de la brioche aux petits fours en passant par la pâte feuilletée, la pâte à tarte, à biscuits, les entremets, etc... Ce sont ces* 150 *recettes que je vous présente ici en me présentant moi-même. Je suis bien certain de n'être pas un inconnu pour beaucoup d'entre vous, ayant pendant trente années enseigné la Cuisine et la Pâtisserie aux Ecoles du Cordon Bleu de Paris, et mes cours étant très fréquentés, j'ai certainement eu la visite de maintes lectrices de ces recettes; de plus, j'ai déjà publié plusieurs ou-*

vrages professionnels dont le chiffre considérable de la vente indique qu'ils se trouvent dans beaucoup de mains.

Ainsi, armées de toutes pièces de leurs livres de cuisine, écrits par un professionnel, ce qui n'est pas toujours le cas, un bon instrument comme « La Cornue », *pour mettre avec succès votre enseignement en pratique, vous avez en mains, Mesdames, les plus gros atouts pour assurer à votre foyer familial, bonheur, joie et santé.*

Le bonheur est pour vous, puisque vous contribuerez à apporter chaque jour à vos chers hôtes la joie de mieux vivre en bien mangeant, sans ruiner votre budget, et la santé sera pour vous tous, émanant de la saine et bonne cuisine que vous procureront à la fois et nos recettes, et les merveilleuses qualités de votre fidèle amie « La Cornue ».

C'est le souhait que vous me permettrez de formuler en conclusion de ma présentation.

HENRI-PAUL PELLAPRAT,
Professeur de Cuisine et Pâtisserie,
Vice-Président
du Syndicat de la Presse de l'Alimentation.

Quelques Conseils d'ordre général

Pour ne pas répéter certains détails à chaque recette, je vais les réunir ici, ce sont des petits pour la plupart, mais qui ont une importance que le profane ne soupçonne pas.

Commençons par examiner « La Cornue », *cette aide admirable de votre réussite : traitez-la avec toute la considération qu'elle mérite.*

Lorsqu'il s'agit de plats de cuisine, rôtis ou gratins, vous n'avez pas besoin d'ouvrir le four pendant la cuisson; le four est conçu de telle façon qu'il n'est pas nécessaire de l'ouvrir à chaque instant pour arroser le rôti ou retourner la viande.

Le morceau pèse tant, il lui faut tant de quarts d'heure; mettez-le au four et ne regardez plus que la pendule.

Mais pour la Pâtisserie, il n'en va pas de même: on est obligé à plus de surveillance, bien que « La Cornue » *soit aussi idéale pour la Pâtisserie que pour la cuisine.*

Donc allumez votre four de dix à vingt minutes d'avance en général, suivant le calorique qui vous est nécessaire, et n'enfournez que quand il est chaud; si vous avez un gâteau long à cuire, utilisez le milieu de la hauteur de « La Cornue », *si c'est un gâteau plat, mince, ou dont la pâte du dessous exige une chaleur assez forte, mettez-le plus bas, seulement alors il faut vous assurer au bout de quelques minutes si votre dessous de gâteau ne va pas être trop coloré; si vous le craignez, montez-le à l'étage supérieur.*

Quant aux gâteaux qui doivent colorer dessus, c'est en haut qu'il faut les mettre, la chaleur y étant toujours un peu plus vive. Avec un peu d'habitude, vous aurez vite appris à vous servir de « La Cornue », *et vous ne pourrez plus rien faire sans elle.*

Maintenant, un bon conseil, tamisez toujours vos farines; autrement, dans certaines pâtes comme génoise ou biscuit, vous risquez de rencontrer des petites boules, des petits grumeaux de farine comme on en rencontre parfois dans le pain.

Autre chose : pour beurrer vos moules, faites cuire votre beurre tout doucement, il contient toujours, peu ou prou, du petit lait; celui-ci fait attacher la pâte dans les moules; alors vous avez bien beurré votre moule et votre biscuit attache; eh! bien, c'est pour cela qu'il faut cuire le beurre et le décanter pour éliminer ce lait; et puis, beurrer

bien un moule ne consiste pas à y mettre beaucoup de beurre, mais à en mettre partout avec un pinceau souple, et lorsque le moule est fariné, vous voyez tout de suite s'il a été bien beurré, parce que la farine ne prendra que sur le beurre, s'il y a des vides, passez-y le pinceau.

Quand vous démoulez un gâteau, que ce soit toujours sur une grille, pour que la vapeur puisse s'évaporer, mais si vous le mettez sur un plat ou sur la table, cette vapeur se transforme en buée qui humidifie le gâteau par-dessous.

Ne mettez jamais un gâteau à cuire dans votre four en même temps qu'un plat de cuisine ou un entremets au bain-marie, par exemple, parce que la buée influe sur la cuisson des gâteaux.

Enfin, chères lectrices, je me tiens à la disposition de celles d'entre vous qui auraient besoin d'un renseignement supplémentaire, ou qui voudraient un conseil à la suite d'un échec dans ses expériences gastronomiques. Ce sont des choses qui arrivent !

Je répondrai à toute lettre contenant un timbre pour réponse et avec adresse écrite lisiblement.

HENRI-PAUL PELLAPRAT.

Les Pâtes levées

Les Pâtes levées

N° 1 — Pâte à Brioche

Ce chapitre comporte les pâtes à base de levure, dont la plus appréciée est sans contredit : la Brioche.

En voici la recette avec les proportions pour obtenir une brioche pour une dizaine de personnes :

Farine	250	grammes.
Beurre	250	—
Sucre	15	—
Levure	8	—
Sel	5	—
Œufs entiers.....	3	
Eau chaude......	1	décilitre.

Prenez tout d'abord le quart de la quantité de farine mise sur la planche à pâtisserie, faites un creux au centre et mettez-y la levure que vous prendrez chez votre boulanger; il s'agit de levure dite de grains ; sur cette levure, versez la moitié de l'eau assez chaude et faites-la dissoudre du bout des doigts. Quand elle est fondue, incorporez la farine dedans pour former une pâte mollette, en remettant de l'eau si c'est nécessaire. Vous la

roulez en boule avec un peu de farine et vous faites dessus une fente en croix.

Placez alors ce levain (c'est le nom de cette première pâte) dans une casserole et baignez-le avec de l'eau chaude à 50 degrés environ, puis laissez-le lever pendant que vous faites la pâte en pétrissant le reste de la farine sur la planche avec deux œufs entiers d'abord, puis ajoutez le troisième en deux fois, pour ne ramollir la pâte que peu à peu ; battez-la alors en la prenant à pleine main et la plaquant violemment sur la table pendant huit à dix minutes ; elle doit alors être très élastique ; à ce moment, mélangez dedans le sel et le sucre, toujours en battant votre pâte, puis ensuite le beurre préalablement manié s'il est très ferme, afin de l'assouplir et de faciliter son incorporation dans la pâte qui est molle — la dose de beurre peut être diminuée — votre levain doit alors être doublé de volume, s'il n'est pas assez développé attendez un peu ; j'indique justement de le faire lever dans l'eau chaude, parce que la fermentation se produit plus rapidement qu'à sec, et le travail de votre pâte vous ayant demandé vingt minutes, le levain doit être prêt. Le mélanger alors dans la pâte mais assez délicatement pour bien y emprisonner les principes fermentescibles de la levure.

Mettez alors la pâte dans une terrine poudrée de farine, poudrez-la dessus également, couvrez votre terrine d'une assiette et laissez-la quatre

heures environ dans la cuisine à température douce ; le premier travail de la pâte est terminé, et lorsque votre brioche sera doublée de volume environ, il faut la faire retomber en la battant un peu dans la terrine du bout des doigts ; cela s'appelle : la rompre· Couvrez-la de nouveau et mettez-la au frais jusqu'au lendemain, car en principe il faut faire la pâte la veille au soir, pour la cuire le lendemain matin, de sorte que passant une nuit au frais, même dans une glacière lorsque le temps est chaud, cette pâte qui est primitivement molle, se raffermit et peut être moulée plus aisément, comme je l'explique par la suite.

N° 2 — Comment mouler et cuire la Mousseline

La brioche mousseline est faite de la même pâte que les autres, mais elle est levée davantage dans le moule avant d'être cuite, tout simplement.

Versez votre pâte sur la planche farinée, frappez-la un peu du plat de la main, car bien qu'au frais, elle a dû pousser un peu, puis roulez-la bien en une boule très serrée, en l'entourant des deux mains et lui imprimer un mouvement circulaire sans appuyer dessus. Mettez-la alors dans un moule à Charlotte beurré, qui ne doit en être rempli qu'à moitié, puis mettez ce moule à un endroit de chaleur tempérée jusqu'à ce qu'il soit tout à fait rempli par la montée de la pâte, ce qui est assez long. A ce moment, dorez le dessus avec

de l'œuf battu, puis collez tout autour du moule une bande de papier blanc beurré, qui doit dépasser de six à sept centimètres, afin que la brioche, qui va faire une vive poussée aussitôt mise au four, ne déborde pas et soit maintenue bien droite. C'est en somme prolonger la hauteur du moule ; beurrez seulement la partie du papier qui dépasse le moule et mouillez d'un peu d'œuf la partie qui doit être fixée au moule. Mettez à cuire dans le milieu de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance, puis au bout de huit à dix minutes, si votre brioche est colorée dessus, couvrez-la d'un gros papier blanc et modérez la chaleur pendant encore dix minutes. Eteignez ensuite votre four et ne l'ouvrez plus pendant sept à huit minutes. La mousseline doit être cuite; on s'en assure en la sondant avec une aiguille à brider ou à piquer, qui doit ressortir sèche.

Le démouler de suite, autrement elle ramollirait dans le moule.

N° 3 — Comment on moule et cuit une Brioche à tête

Prenez les quatre cinquièmes de la pâte et roulez-la en boule comme il est dit ci-dessus, mettez cette pâte dans un moule à brioche côtelé, beurré, assez large, puis roulez le reste de la pâte en boule d'abord et ensuite roulez-la avec la main inclinée pour la façonner en forme de poire bien pointue ; enfoncez fortement avec les doigts fa-

rinés la partie pointue dans le corps de la brioche, au milieu, ne laissant dépasser que la partie ronde. Faites lever également au chaud, mais seulement pour que la pâte arrive aux trois quarts du moule, qu'elle ne garnit au moulage qu'à moitié. Dorez à l'œuf et chiquetez votre brioche ; ce terme signifie d'enfoncer le petit couteau en travers dans le corps de la brioche à quatre ou cinq endroits autour de la tête sans toucher à celle-ci et de sortir le couteau en arrachant un peu de la pâte, ce qui a pour but de faire sortir la pâte par ces déchirures, à la cuisson, et de dégager la tête qui doit surmonter la brioche.

Il est évident que les petites brioches se moulent de même avec la quantité de pâte proportionnée à la grandeur des moules.

Mettez la brioche dans le bas de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance ; six à huit minutes après, remuez un peu avec les doigts la tête, afin qu'elle ne soit pas collée et puisse se dégager, et lorsque la brioche est bien partie et colorée à moitié, modérez la chaleur et laisser achever la cuisson qui demande une vingtaine de minutes en tout.

N° 4 — Comment on moule et cuit une Couronne

La troisième façon de présenter la brioche est la forme couronne, qui convient pour croûtes aux fruits ou pour tremper dans le café au lait ou le

chocolat. Faites de même une boule bien serrée avec la pâte, puis faites un trou au milieu en mettant une pincée de farine pour qu'elle ne colle pas à vos doigts ; élargissez ce trou peu à peu et quand vous pouvez passer les mains dedans, ouvrez la couronne pour lui donner un diamètre de vingt-deux centimètres environ avec neuf à dix comme ouverture. Posez cette couronne sur une tôle ; il n'y a pas de moule, laissez lever au chaud une petite demi-heure, puis dorez et faites des coupures avec les ciseaux mouillés. Coupures en forme de dents dont la pointe sera rabattue vers le dehors. Cuisez en haut de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes, et donnez quinze à dix-huit minutes de cuisson.

N° 5 — Le Savarin

La recette que je vais vous donner vous permet de faire et servir un savarin en deux heures au maximum et avec une qualité toujours égale.

Voici pour un gâteau de huit personnes les proportions et la méthode :

Farine	125	grammes.
Beurre	50	—
Sucre	15	—
Sel	5	—
Levure	8	—
Œufs	2	entiers.

Commencez par chauffer un peu une terrine à l'entrée du four ; mettez la farine dedans, faites

un trou au milieu et versez-y une demi-tasse à café de lait chaud dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure ; cassez-y également les deux œufs et du bout des doigts mélangez le tout aussi vivement que possible sans battre ni travailler la pâte, mais seulement la rendre lisse et très molle, presque liquide ; la couvrir et la laisser trois quarts d'heure à chaleur tempérée. A ce moment, elle doit être doublée de volume ; mélangez dedans, toujours du bout des doigts, le beurre bien ramolli en pommade, le sel et le sucre, battez légèrement la pâte en la soulevant avec les doigts pendant trois ou quatre minutes et elle est finie. Beurrez grassement avec du beurre mou et non fondu un moule à savarin de dix-huit centimètres de diamètre ; mettez la pâte dedans ; il doit être à moitié de sa hauteur; laissez-le lever à chaleur très douce jusqu'à ce qu'il soit plein, ce qui demande encore trois quarts d'heure et mettez-le à cuire dans « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure d'avance. Posez votre moule bien au milieu du four, ni trop haut, ni tout à fait en bas; et laissez cuire un quart d'heure environ; n'entr'ouvrez le four que pour voir si le dessus ne colore pas trop, auquel cas vous mettez un gros papier mouillé dessus. Sitôt cuit, démoulez-le, mais il peut se faire que le savarin ne se démoule pas facilement; en ce cas, enveloppez votre moule dans un torchon, de sorte que la buée d'évaporation de la pâte ne pouvant s'échapper humidifie le savarin et il se décolle plus facilement.

N° 6 — Le Sirop pour Babas et Savarins

Sitôt cuit et démoulé, le savarin doit être trempé tout chaud dans le sirop tout chaud. Celui-ci se fait en faisant bouillir ensemble 300 grammes de sucre et un demi-litre d'eau; laissez bouillir trois minutes, puis ajoutez un demi-décilitre de rhum ou de kirsch, suivant le goût. Posez alors le savarin sur une grille au-dessus d'une assiette creuse et arrosez-le à la cuillère jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé et bien gonflé, le laisser égoutter et l'arroser de rhum pur au dernier moment.

N° 7 — Babas au Rhum

Le baba est fait avec la pâte à savarin, à laquelle vous ajouterez en même temps que le beurre, le sel et le sucre, 50 grammes de raisins de Corinthe bien triés et essuyés dans un linge, mais pas lavés, ou alors lavés et séchés ensuite. Vous pouvez faire cuire la pâte dans un gros moule à baba côtelé ou dans des petits moules à timbales dits : moules à petits babas ; avec la quantité de pâte indiquée, vous en ferez dix-huit ou vingt, suivant la contenance des moules qui est variable.

Moulez la pâte de même façon que pour le savarin, à moitié de la hauteur des moules et laissez la pâte les remplir au ras avant de mettre dans « *La Cornue* » ; four très chaud surtout pour les petits qu'il faut mettre en haut. Temps de cuis-

son : dix-huit à vingt minutes pour un gros, mais vous pouvez éteindre « *La Cornue* » au bout d'un quart d'heure ; pour les petits babas, il faut dix minutes à peine à four très chaud pour saisir la pâte et l'arrêter dans sa montée, autrement elle déborderait, puisque les moules doivent être mis au four étant déjà pleins au ras. Les babas se trempent également tout chauds avec le même sirop que le savarin.

N° 8 — Le Kugelhoff

Cette pâte est du même genre que le baba et se travaille de même, mais avec d'autres proportions. C'est un gâteau alsacien qui plaît beaucoup. En voici la formule pour l'obtenir aussi en deux heures.

Proportions pour dix personnes :

Farine	250	grammes.
Beurre	80	—
Raisins de Malaga.	125	—
Sucre poudre......	25	—
Levure	15	—
Sel	7	—
Œufs	2	entiers.
Lait	2	décilitres.

Mettez dans une terrine chaude le quart de la farine, soit 60 grammes environ ; au milieu, mettez la levure fondue dans un décilitre de lait chaud et délayez la farine avec, pour faire une pâte très molle, liquide ; ramassez cette pâte au

fond de la terrine et posez, sans la mélanger, le reste de la demi-livre de farine dessus; tenez au chaud jusqu'à ce que le levain soulevant la farine la fasse craqueler, soit environ trois quarts d'heure ; à ce moment, cassez les deux œufs entiers dans la terrine et commencez à mélanger du bout des doigts, levain, farine et œufs; ajoutez ensuite du lait si la pâte est trop dure, mais elle doit rester mollette et non liquide ; lorsque le mélange est bien lisse, ajoutez le beurre assez ramolli pour s'incorporer facilement, puis ensuite le sel et le sucre, battez quelques minutes pour bien faire fondre ce sucre dans la pâte et terminez en ajoutant les raisins de Malaga, que vous aurez fendus et épépinés. Beurrez grassement un assez grand moule à kugelhoff. Ce sont généralement des moules en terre vernissée avec de grosses côtes et douille centrale; placez une demi-amande au fond de chaque côté et mettez la pâte dedans pour ne les remplir qu'à moitié. Laissez lever jusqu'en haut et, à ce moment, mettez le gâteau dans « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance ; comme ce gâteau est assez haut, vous mettrez le moule sur la tôle à mi-hauteur et donnerez vingt à vingt-cinq minutes de cuisson, seulement regardez le gâteau au bout d'un quart d'heure et si vous trouvez suffisante la coloration du dessus, éteignez « *La Cornue* » et il finira très bien de cuire ainsi. Démoulez-le sitôt cuit, et dans les moules spéciaux, il est rare qu'il colle, parce que ces moules en terre sont épais et vernissés.

N° 9 — Le Pain Brioché

Comme l'indique son nom, il s'agit d'une sorte de gâteau qui tient du pain et de la brioche ; on peut dire qu'il est trop fin pour du pain et trop commun pour de la brioche.

En voici la recette, parce que ce pain brioché peut servir pour remplacer les zwibachs ou même les biscottes dans le déjeuner matinal :

Farine	250	grammes.
Beurre	50	—
Sel	5	—
Sucre (facultatif).	10	—
Levure	8	—
Œuf	1	entier.
Lait	1	tasse à thé env.

OPÉRATION

Mettez votre farine sur la planche à pâtisserie, avec au milieu le beurre, le sel, le sucre si l'on en met (cela dépend de l'usage auquel est destiné cette pâte : cuisine ou pâtisserie), l'œuf et un peu de lait; pétrissez le tout à la main en ajoutant le lait nécessaire pour que la pâte soit tout à la fois mollette et ferme, la battre, comme le pain ou la brioche pour la rendre bien élastique, pendant un bon quart d'heure, ensuite faites dissoudre dans quelques cuillerées de lait tiède la levure et incorporez cela à la pâte ; c'est en vue de cet apport final qu'il ne faut pas faire la pâte trop molle au début.

Laissez lever cette pâte dans une terrine couverte dans un endroit un peu chaud, pendant quatre heures ; puis la battre un peu à la main pour la faire retomber puisqu'elle était levée et la mouler, soit en petits pains de la grosseur que l'on veut, ceci alors se fait à la main comme les pains au lait (voir N° 12), mais plus gros, ou dans un moule spécial à pain brioché en forme de gouttière, ou encore un moule à cake rectangulaire. Je répète que cela dépend de la destination de ce pain brioché ; on en fait des fois des croûtons, ou des croûtes aux fruits comme entremets, ou on le coupe en tranches une fois cuit et on les fait griller comme des biscottes.

N° 10 — Les petits Croissants du Boulanger

Il est très agréable, à la campagne surtout, de de servir avec le thé ou le petit déjeuner matinal de beaux croissants à l'instar de Paris, mais comme presque toutes les pâtes levées, il faut faire celle-ci la veille au soir ou tout au moins six heures d'avance.

Pour en obtenir douze, il faut employer :

Farine	150	grammes.
Beurre	80	—
Levure	6	—
Sel	5	—
Eau	1	décilitre.
Lait	6	cuillerées.

Prenez le quart de la quantité de farine, faites un creux au milieu et mettez-y la levure de boulanger que vous ferez dissoudre avec trois cuillerées d'eau chaude; mélangez alors cette partie de la farine du bout des doigts pour former une pâte mollette comme la pâte à pain. Roulez-la en boule avec un peu de farine et fendez-la en quatre en croix, puis laissez lever votre pâte au chaud entre deux assiettes creuses ou dans une terrine couverte pendant trois quarts d'heure. Pendant ce temps, pétrissez le reste de la farine avec la moitié du beurre, le sel, le lait et assez d'eau pour que la pâte soit mollette; battez cette pâte comme il faut à pleines mains pour la rendre très élastique et quand le levain mis au chaud est bien soufflé, incorporez-le délicatement à cette pâte. Remettez-la à chaleur douce couverte, pendant six ou huit heures pour qu'elle double de volume; battez-la légèrement pour la faire retomber et mettez-la sur la table ; emprisonnez au milieu le reste de beurre dont vous n'avez employé que la moitié et donnez quatre tours à cette pâte, en deux fois, comme il est expliqué pour la pâte feuilletée, ceci est pour mélanger le beurre et donner à la pâte des croissants cette légèreté, ce feuillant qui les fait apprécier.

N° 11 — Pour former et cuire les Croissants

La pâte étant alors un peu reposée à la suite de ces quatre tours, étendez-la en un grand carré

assez mince, avec le rouleau, partagez-le en deux, de manière à vous trouver en face de deux bandes ayant environ dix centimètres de largeur; divisez ces bandes en triangles, mouillez-les légèrement sur les bords avec de l'eau et roulez-les en les prenant par leur base, de façon que la pointe supérieure du triangle soit bien au milieu. Déposez à mesure ces rouleaux de pâte sur tôle en leur donnant, à ce moment, la forme de croissants et la pointe presque en dessous. Laissez-les lever au chaud jusqu'à ce qu'ils soient bien doublés de grosseur, les dorer à l'œuf battu et les mettre dans « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance, en les tenant aussi haut que possible ; dix minutes de cuisson.

N° 12 — Petits Pains au Lait

De même que les croissants, c'est surtout pour la campagne où l'on n'a pas les ressources de Paris et le boulanger à sa porte, qu'il est utile de savoir faire ces petits pains, que l'on peut fourrer de confiture, de caviar, de jambon, etc. La pâte se fait aussi la veille en employant pour deux douzaines :

Farine	200	grammes.
Beurre	80	—
Sel	8	—
Levure.... l'hiver	8	—
— ...... l'été	6	—
Lait	2	décilitres.

Une demi-cuillerée de sucre, si on les destine à être fourrés d'un appareil sucré.

Procédez comme pour les croissants : prenez le quart de la quantité de farine et faites dissoudre au milieu la levure avec un peu d'eau chaude ; faites une boule de pâte molle et faites lever cette pâte au chaud à couvert. Pendant ce temps, pétrissez le reste de la farine vigoureusement avec le beurre, le sel et le lait froid ; donnez du corps à votre pâte en la battant bien, puis mélangez dedans le levain quand il est bien soufflé (il lui faut bien quarante minutes). Mettez la pâte dans une terrine couverte, tenez-la à chaleur douce quatre heures environ, puis battez-la pour la dessouffler et façonnez vos petits pains en divisant cette pâte en morceaux de la grosseur de grosses noix sur la table farinée et les roulant à la main sur cette table en leur donnant ainsi la forme de gros cigares. Mettez le moins possible de farine pour les rouler, parce que l'excès de farine les ferait glisser au lieu de les arrondir. Attachez-vous à bien leur donner la forme de petits pains plus pointus aux deux bouts et gros au milieu et comme cette pâte rétrécit en cuisant, tenez-les plus longs que vous ne les voulez. Laissez les petits pains gonfler au chaud et quand ils sont bien doublés de volume, dorez à l'œuf et cuisez dix minutes dans « *La Cornue* », bien chauffée d'avance et aussi haut que possible.

N° 13 — Pain de Mie dit Pain Anglais

Très facile à faire et ne se trouvant jamais à la campagne, je crois utile d'en donner la formule. Il faut seulement un moule spécial à fermeture hermétique que vous pouvez vous procurer chez les fournisseurs de moules à pâtisserie.

Pour faire un pain d'une livre, il faut deux heures en employant :

Farine	400	grammes.
Levure	20	—
Sel	10	—
Lait tiède..........	3	décilitres.

Mettez 100 grammes de votre farine dans une terrine chauffée, un peu grande pour pouvoir dans la suite mélanger toute la pâte; au milieu, faites un creux, mettez-y la levure et faites-la dissoudre avec un décilitre de lait chaud, ensuite mélangez, toujours avec le bout des doigts, la farine dans le lait, pour obtenir une pâte très molle, presque liquide; remettez du lait s'il le faut, puis ramassez bien la pâte dans le fond et posez dessus sans la mélanger le reste de la farine, soit 300 grammes. Mettez au chaud tel que cela et lorsqu'au bout de trois quarts d'heure environ vous verrez la farine se craqueler sous la poussée du levain, alors mettez le lait nécessaire pour mélanger le tout avec la main, ajoutez le sel, faites une pâte mollette, battez-la cinq minutes et roulez-la un peu en boule sur la table farinée pour la mettre directement

dans le moule également poudré de farine et qui ne doit être garni que juste à moitié. Laissez lever la pâte seulement jusqu'aux trois quarts, puis fermez le moule et mettez-le dans « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance à plein gaz. Seulement étant donnée la forme haute du moule, vous êtes obligé de le mettre à une hauteur lui permettant d'être mis debout ; il faut trente-cinq minutes pour cuire ce pain, mais au bout de quinze à vingt minutes, il est assez pris pour pouvoir coucher le moule un peu sur chaque côté, autrement le fond pourrait brûler. N'employez que le lendemain.

N° 14 — Les Buns

Ce gâteau anglais qui remplace, là-bas, la brioche, jouit d'un grand succès en Angleterre. Il peut se faire avec de la levure en poudre ou, de préférence, avec la levure de boulanger.

Voici les proportions pour en faire une vingtaine :

Farine	500	grammes.
Beurre	100	—
Sucre	100	—
Raisins de Corinthe.	100	—
Sel	10	—
Levure	25	—
Lait	1	décilitre.
Eau tiède	2	—

Mettez le quart de la farine dans une terrine et délayez-la avec un peu d'eau chaude, dans la-

quelle vous aurez fait dissoudre la levure, le sel et le sucre; tenez la pâte mollette et laissez-la au chaud, puis quand le levain est doublé de volume, incorporez dedans, peu à peu, le reste de la farine, les raisins bien triés et lavés, le beurre à moitié fondu et le lait nécessaire pour avoir une pâte comme celle de la brioche. Divisez alors cette pâte en vingt parties égales sur la table farinée et roulez-les en boules; posez-les sur tôle, laissez lever à la chaleur, dorez-les à l'œuf et cuisez huit minutes dans la partie élevée de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance.

N° 15 — Les Muffins

Sous ce nom, que les Anglais prononcent *meuffines,* on sert en Angleterre, soit avec le thé ou le café, une sorte de petit pain rond qui doit être mangé chaud et généralement fourré de beurre en pommade et salé.

Pour la confection de cette pâtisserie, on commence par pétrir une pâte en procédant de la manière suivante :

On met dans une terrine 500 grammes de farine tamisée et mélangée avec 15 grammes de sel fin. D'autre part, on délaye 15 grammes de levure de grains avec un bon verre de lait tiède; on verse alors dans la farine ce lait avec lequel on délaye la farine pour en former une pâte assez mollette, que l'on pétrit en la travaillant avec la main droite pendant un petit quart d'heure, puis on la fait

lever pendant quatre à cinq heures à l'étuve. Au bout de ce temps, on met sur la table saupoudrée de farine la pâte que l'on travaille en y incorporant de la farine en quantité suffisante, jusqu'à ce que l'on obtienne une pâte assez consistante pour ne pas s'étaler.

On partage alors cette pâte en morceaux de la grosseur d'un petit œuf; puis on roule ces morceaux en boules que l'on aplatit de l'épaisseur d'un bon travers de doigts et on les range à mesure sur un linge fariné que l'on place dans un endroit de douce chaleur où on laisse lever ces petits pains.

On peut également, après avoir divisé la pâte en morceaux, dresser ceux-ci dans de petits moules ronds et à fond plat ou dans des petits cercles à flan, beurrés, et on les met ensuite à lever.

Lorsque les muffins ont doublé de volume, on les fait cuire en les plaçant sur une tôle légèrement graissée et à la partie basse de « *La Cornue* », bien chauffée, afin de les faire cuire par-dessous, puis au bout de quatre à cinq minutes les sortir et les retourner pour les cuire de l'autre côté et autant que possible sans les colorer; ils doivent être à peine blondis et sont cuits en huit minutes.

Si les muffins ont été dressés dans les moules, on les fait cuire à four chaud mais pas trop vif, car il faut éviter de les laisser se colorer.

Les muffins devant être servis chauds, il ne faut les faire cuire qu'au dernier moment ou les tenir chauds dans une étuve de douce chaleur. Pour

servir les muffins, on les partage par le milieu, et après avoir masqué le milieu intérieur de chaque moitié avec une couche de beurre salé et ramolli en pommade, on assemble les deux morceaux. On peut également les partager par tranches que l'on fait griller et que l'on réunit ensemble après les avoir beurrées.

Bien qu'étant des pâtisseries anglaises, j'ai cru devoir les signaler parce que c'est bon et aussi parce que « *La Cornue* » se trouve un peu dans tous les pays du monde.

N° 16 — Le Pain d'Epices de Ménage

Ne vous attendez pas à trouver la recette qui vous permettra de faire le pain d'épices que l'on vend dans le commerce et qui est un produit industrialisé, impossible (ou presque, car ce mot n'est pas français) à faire chez soi. Mais pour vos chers petits, vous aurez un dessert qui les ravira et qui est très sain; vous saurez au moins avec quoi il est fait.

Voici des proportions qui vous donneront presque un kilo de pain d'épices.

Farine de seigle....	500	grammes.
Miel	400	—
Sucre	150	—
Carbonate d'ammoniaque.	2	—

Sel	4	grammes.
Lait tiède	1	tasse à café.
Farine de blé.......	125	grammes.
(pour serrer la pâte).		

Mettez la farine de seigle en fontaine sur la planche ou dans une terrine; faites chauffer le miel fortement mais sans qu'il soit bouillant et versez-le au milieu de la farine ainsi que le lait chaud dans lequel vous aurez fait dissoudre le sucre. Opérez le mélange tout d'abord à la spatule, puisque le miel est très chaud, puis quand toute la farine est absorbée, ajoutez le sel et le carbonate d'ammoniaque (que vous pouvez remplacer par deux paquets de levure alsacienne en poudre) que vous aurez fait dissoudre dans deux cuillerées de lait chaud; après avoir bien travaillé cette pâte, vous la trouverez coriace mais un peu molle et collant à la main. Il faut la verser sur la table et la travailler à la main en lui incorporant de la farine ordinaire de 100 à 150 grammes pour durcir un peu cette pâte et pouvoir la rouler sur la table farinée en lui donnant la forme rectangulaire et au moins trois centimètres d'épaisseur. Laissez reposer deux ou trois heures avec un linge dessus pour ne pas qu'elle croûte, puis passez-y un pinceau trempé dans du lait sucré et cuisez trente-cinq ou quarante minutes dans « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure à l'avance; placez votre pain d'épices à mi-hauteur et après vingt minutes de cuisson modérez votre gaz pour l'éteindre défi-

nitivement après trente minutes. Dès que vous sortirez le pain d'épices, repassez dessus le pinceau avec le lait sucré, cela le laisse brillant, plus appétissant.

Les Tartes

Les Tartes

Ce sont les gâteaux qui plaisent le mieux et que la ménagère peut faire le plus facilement, surtout si, pour la cuisson, elle a le privilège de posséder « La Cornue ». *Je vais donner la formule de la Pâte brisée, qui peut être employée pour toutes les tartes de même que les rognures de Pâte feuilletée dont nous parlons d'autre part.*

N° 17 — La Pâte brisée

Proportions pour une tarte de huit personnes :

Farine	150 grammes.
Beurre	75 —
Sucre	1 cuillerée.
Sel fin	1 forte pincée.
Eau	1/2 tasse à café env.

Mettez la farine en fontaine sur la planche avec sel, sucre et beurre au milieu, ajoutez une partie de l'eau et pétrissez du bout des doigts très délicatement, pour faire un mélange assez rapide mais peu travaillé afin que la pâte soit bien croustillante, ce qui fait son charme; si la pâte est trop maniée, elle devient coriace, élastique et prend à la cuisson l'aspect de carton pâte. Si le beurre ne

vous paraît pas bien mélangé, finissez votre pâte en lui donnant deux tours comme il est dit pour la pâte feuilletée (voir N° 30).

Laissez toujours reposer votre pâte deux ou trois heures en la tenant au frais si le temps est chaud; je donne la quantité d'eau *environ,* parce qu'il ne peut être donné de proportions absolues, certaines farines, telle le gruau, absorbent beaucoup plus d'eau que d'autres, puis aussi quand le beurre est mou, l'été, il faut moins d'eau, le mieux est de l'incorporer peu à peu.

N° 18 — La Tarte aux Pommes à l'Anglaise

Il faut préparer d'avance, pendant que repose la pâte, une marmelade de pommes; prenez donc 750 grammes de pommes s'écrasant bien à la cuisson, réservez-en deux belles bien rondes, puis pelez les autres, ôtez les pépins et coupez-les en morceaux dans une casserole; mettez-y un petit verre d'eau, un morceau de vanille, 30 grammes de beurre et couvrez pour cuire ces pommes à bon feu jusqu'à ce que toute l'eau s'en soit évaporée et à ce moment elles sont cuites; si elles sont bien fondantes, elles seront en purée d'elles-mêmes, il suffira d'un coup de fourchette pour les achever; si elles sont cuites mais ne s'écrasent pas, vous les passerez au tamis fin; remettez la marmelade au feu avec 100 grammes de sucre en poudre (une tarte ne doit pas être trop sucrée) et faites-la réduire en la remuant à la spatule, pour qu'elle

ne soit pas trop liquide; étalez-la sur un grand plat et faites-la refroidir.

Etendez alors la pâte sur la planche farinée en lui donnant avec le rouleau une forme ronde de vingt-cinq à vingt-huit centimètres de diamètre. Il faut, pour que votre pâte reste ronde, donner des petits coups de rouleau en faisant légèrement tourner la pâte à chaque coup et arriver à ce qu'elle ait bien la même épaisseur partout; beurrez alors avec les doigts un cercle à tarte de vingt à vingt-deux centimètres de diamètre, et poser la pâte dessus; la faire descendre dans ce cercle et l'y faire adhérer du bout des doigts sans la percer; assurez-vous que la pâte est bien descendue en soulevant le cercle et regardant dessous afin qu'il n'y ait pas autour une sorte d'arrondi qui risquerait de se déchirer sous le poids de la garniture intérieure. Je recommande pour les tartes l'emploi de cercles beaucoup plus pratiques que les tourtières avec fond pour le démoulage surtout puisqu'il n'y a qu'à sortir le cercle par-dessus la tarte et aussi parce que la vapeur de cuisson peut s'évaporer. Ce cercle ainsi tapissé de pâte, passez le rouleau dessus pour couper ce qui est en excédent, mais il faut qu'un petit bourrelet appelé crête dépasse le moule; il suffit de serrer un peu entre deux doigts la pâte du bord pour la faire remonter régulièrement d'un centimètre et la pincer avec la pince à tarte, ce qui la décore gracieusement et aussi répartit la chaleur dans les crans et em-

pêche de brûler cette crête, ce qui arriverait fréquemment si elle était toute unie.

Posez le cercle ainsi foncé sur une tôle, piquez le fond et garnissez-le aux trois quarts de hauteur avec la marmelade bien froide, puis pelez les deux pommes réservées. Coupez-les en quatre; enlevez les pépins et coupez-les en tranches très minces et régulières que vous poserez sur la marmelade bien chevalées les unes sur les autres en rangées circulaires, comme vous les avez certainement vues chez les pâtissiers. Il faut que toute la marmelade soit recouverte de ces tranches, puis vous placerez votre tarte à mi-hauteur de « *La Cornue* », bien chauffée vingt minutes d'avance, parce qu'une tarte doit être saisie afin d'éviter que la pâte, se ramollissant dans un four insuffisamment chaud, ne se déforme; après une dizaine de minutes de cuisson, montez votre tarte au plus haut du four pour que la pomme crue cuise bien; quand la pâte est un peu colorée sur la crête, modérez le gaz afin d'achever la cuisson pendant quinze à vingt minutes. Assurez-vous de la cuisson de la pâte en soulevant la tarte avec un large couteau et regardez en dessus si elle est assez colorée, faute de quoi vous la descendriez au bas du four. Une fois cuite, vous pouvez soit la couvrir d'une poignée de sucre vanillé qui fond d'abord par la vapeur qui se dégage et se cristallise en refroidissant, soit en faisant comme les pâtissiers : la recouvrir de marmelade d'abricots. Je préfère la

première manière ; ça a plus l'air d'être fait chez soi.

N° 19 — Tarte aux Pommes grillée

Cette tarte se fait exactement comme ci-dessus dans sa première partie, seulement ne gardez pas de pommes crues, faites tout cuire en marmelade avec 125 grammes de sucre. De plus, faites la tarte dans un cercle de dix-huit centimètres, et une fois foncé, ne faites pas de crête, coupez au ras du moule ; garnissez-le jusqu'au bord avec la marmelade bien froide, puis ramassez le reste de la pâte et étendez-la en une bande longue assez mince ; farinez cette bande, repliez-la sur elle-même deux ou trois fois, toujours avec farine entre les plis, et découpez-la comme des nouilles en petites bandelettes ; dépliez votre pâte, puis posez ces bandes par-dessus la pomme sans tirer dessus et appuyez avec les deux pouces sur les bords du cercle pour couper la pâte et bien souder ces bandelettes sur le rebord de la tarte. Placez-les, bien régulièrement espacées l'une de l'autre pour en couvrir tout le dessus, puis mouillez-les d'un pinceau léger trempé dans l'eau et appliquez-en une seconde rangée en diagonale par-dessus la première. Dorez à l'œuf le dessus de ces bandes en promenant le pinceau dans le sens des bandes pour ne pas les déplacer et mettre la tarte à cuire au plus haut de « *La Cornue* », bien chauffée, afin de saisir les bandes et éviter qu'elles se déplacent ou se

retirent par rétrécissement. Au bout de dix minutes, redescendre la tarte plus bas et modérer un peu le feu pour achever la cuisson encore quinze à dix-huit minutes. En sortant la tarte du four, la badigeonner de gelée de groseilles, ce qui lui donne du brillant.

N° 20 — Tarte aux Abricots

Foncez la tarte comme il est dit pour la tarte à l'anglaise, en laissant une petite crête ; il en est de même pour toutes les tartes, à l'exception de la tarte grillée à cause de sa finition ; piquez le fond semez-y une poignée de sucre et placez les abricots partagés en deux et un peu excentrés à cheval l'un sur l'autre en couronne, assez serrés même. Cuire au plus haut de « *La Cornue* », toujours chauffée de même et lorsque la crête est saisie, un peu jaunie, redescendre à mi-hauteur pour cuire le dessus en même temps ; il faut de vingt-cinq à trente minutes pour la cuisson, et glacez la tarte avec de la marmelade d'abricots.

N° 21 — La Tarte aux Cerises

Même procédé que pour la tarte aux abricots. Si vous opérez avec des cerises fraîches, ôtez queues et noyaux, placez-les dans la tarte le trou en dessous pour le dissimuler et nappez la tarte de gelée de groseilles diluée.

Pour les fruits rouges, vous mettez de la groseille et de la marmelade d'abricots pour les autres.

N° 22 — La Tarte aux Quetschs

Procédez exactement comme pour la tarte aux abricots, les prunes partagées en deux. Nappez groseilles; inutile de répéter cette formule pour tous les fruits; les mirabelles se traitent comme les cerises et se nappent d'abricots; les reines-claude se traitent comme les abricots et se nappent de même.

N° 23 — La Tarte aux Fraises

Pour celle-ci, vous foncez le cercle comme pour les autres, puis piquez le fond et garnissez la pâte avec tout d'abord une rondelle de papier de soie, et vous la remplissez avec du riz ou tout autre légume sec, sacrifié une fois pour toutes, car cela peut servir longtemps. Ce légume est mis pour empêcher par sa pesanteur la boursouflure et la déformation de la pâte qui se produiraient forcément sans cette précaution. Cuisez dans le bas de « *La Cornue* », bien chauffée vingt minutes, puis quand la pâte est bien saisie et presque cuite en dessus, ôtez les légumes et le papier et achevez la cuisson dans le haut de « *La Cornue* » pour que l'intérieur puisse cuire aussi et sécher un peu. Attendez que la pâte soit refroidie entièrement pour y ranger des fraises bien propres, épluchées,

lavées s'il n'est pas possible de faire autrement et nappez de gelée de groseilles.

N° 24 — Le Flan au Lait

Foncez un cercle avec de la pâte brisée et laissez-le une heure ou deux au frais avant de le garnir; la pâte se sèche ainsi et ne se rétracte pas en cuisant, inconvénient qui ferait couler la crème hors du flan. Quand il est resté une heure, piquez le fond, puis mettez dans une terrine 100 grammes de sucre vanillé, deux œufs entiers et deux jaunes d'œufs (si on ne regarde pas à la dépense on met cinq jaunes) et battez bien le tout au fouet, puis versez-y quatre décilitres de lait bouilli mais froid; ajoutez, si vous l'aimez, une cuillerée à café de fleur d'oranger et quand c'est bien délayé, passez cette composition à la passoire fine. Versez cet appareil dans la tarte, dans laquelle on peut ajouter cinq ou six noisettes de beurre et portez-la avec soin pour ne pas faire couler la crème, au plus haut de « *La Cornue* », chauffée fortement vingt-cinq minutes d'avance pour bien saisir le rebord de la tarte et éviter son affaissement. Après douze à quinze minutes de cuisson, si le dessus de la crème est un peu pris, descendez le flan dans la partie moyenne de « *La Cornue* ». Modérez le feu et laissez finir de cuire une vingtaine de minutes; au besoin éteignez si vous trouvez que la coloration est suffisante et pas la cuisson.

N° 25 — Le Flan à la Lorraine

Foncez un cercle en pâte brisée, puis garnissez-le avec des cerises fraîches ou conservées mais cuites au sirop d'abord et bien froides, ne les serrez pas trop, beaucoup moins que pour la tarte aux cerises ordinaire; préparez alors dans une terrine un appareil de flan au lait en employant :

Sucre en poudre....	100	grammes.
Farine	40	—
Œufs	2	
Jaunes	2	
Lait	3	décilitres.

Comme vous voyez, c'est comme la crème du flan, mais avec de la farine en plus et un peu moins de lait puisqu'il y a les cerises qui occupent une partie de la tarte. Passez la crème par-dessus les cerises pour remplir la tarte et cuisez comme le flan au lait d'abord dans le haut de « *La Cornue* », puis plus bas pour le fond, pendant vingt-cinq à trente minutes.

N° 26 — Le Flan Alsacien

Procédez comme ci-dessus en remplaçant les cerises par des tranches de pommes rainettes à moitié cuites au beurre et refroidies. Versez la même crème et cuire de même dans « *La Cornue* ». Ces tartes sont exquises.

N° 27 — Le Flan Meringué

Après avoir fait un flan au lait ou un flan alsacien, vous pouvez, lorsqu'il est cuit et un peu refroidi, le recouvrir d'une épaisse couche de meringue suisse (voir N° 96), bien étalée uniformément et décorée dessus avec une poche et une douille fine avec de la même meringue. Poudrez de sucre et remettez six à huit minutes dans le haut de « *La Cornue* » que l'on aura éteint en retirant le gâteau, mais tenue fermée pour conserver simplement une forte chaleur d'étuve pendant le temps nécessaire à un croûtage et une très blonde coloration de cette meringue.

Vous pouvez dans les décors de meringue couler ensuite de la gelée de groseilles et d'abricots.

N° 28 — Le Clafoutis Limousin

Mettez dans un plat de terre allant au four 50 grammes de cerises noires énoyautées, puis battez ensemble trois œufs entiers avec 125 grammes de sucre; ajoutez ensuite 100 grammes de farine tamisée et quand le mélange est fait, délayez dedans trois quarts de litre de lait froid. Mettez un peu de kirsch, versez cette composition par-dessus les cerises et cuisez à mi-hauteur de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure d'avance; il ne faut pas que cela cuise trop vite afin de donner aux cerises le temps de cuire en même temps que la crème. Ceci est la recette

paysanne que l'on peut raffiner en la faisant dans une pâte à tarte, mais alors il faut cuire les cerises d'avance et faire la crème plus fine avec moins de farine.

N° 29 — Le Lintzer Tart

Il y a là une pâte spéciale car c'est un gâteau viennois d'origine. Vous ferez une pâte sableuse aux amandes avec :

Farine	150	grammes.
Sucre	75	—
Beurre	60	—
Amandes brutes	75	—
Œuf	1	entier.
Jaune	1	

Sel, citron et cannelle.

Râpez, *sans les éplucher,* les amandes, mettez-les avec tous les autres ingrédients au milieu de la farine et pétrissez le tout comme une pâte brisée. Si la pâte a l'air de s'émietter, mettez un jaune en plus, puis laissez-la reposer deux heures au moins. Faites ensuite une tarte au moins de seize à dix-huit centimètres, en employant les deux tiers de la pâte, coupez au ras du moule la pâte qui dépasse et piquez bien le fond, garnissez cette tarte avec de la marmelade de framboises — et non de la gelée —. Ensuite étendez en longueur le reste de la pâte, et coupez-la en bandes longues, d'un centimètre et demi de largeur, disposez ces bandes en

croisillons sur la tarte en laissant entre elles deux centimètres d'intervalle, puis avec une dernière bande, faites tout le tour du cercle en la soudant sur les bords et rognez bien tout ce qui en dépasse. Cuisez dans le haut de « *La Cornue* », bien chauffée d'avance comme pour les tartes et si c'est nécessaire, au bout d'un quart d'heure, descendez le Lintzer dans le bas du four et éteignez pour qu'il cuise sans trop colorer, car cette pâte est très brune d'elle-même à cause de la cannelle.

Ce gâteau doit être mangé très froid, mais le jour même ; on peut le faire aussi dans des moules à tartelettes comme petits gâteaux.

Je crois que j'ai assez allongé le chapitre des tartes pour l'édification des clients de « *La Cornue* ».

N° 30 — La Pâte Feuilletée

Cette pâte, si appréciée à juste titre, n'est pas la plus facile à réussir ; il faut une certaine expérience, un tour de main, qu'il ne faut pas vous décourager d'acquérir même au prix de quelques insuccès. Je vais essayer de l'exposer aussi clairement que le cadre de ce petit livre me le permet.

Voici les proportions minima :

Farine	250	grammes.	
Beurre	200	—	environ.
Sel	10	—	
Eau froide.....	2	décilitres environ.	

Mettez d'abord votre farine en fontaine avec au milieu le sel et une partie de l'eau; faites fondre le sel d'abord, puis du bout des doigts, sans pétrir la pâte, amenez peu à peu la farine pour lui faire absorber l'eau et faire une pâte assez ferme sans être sèche; mettez, en plusieurs fois, l'eau nécessaire et surtout ne rendez pas la pâte élastique, faites seulement un assemblage; laissez alors reposer cette pâte que vous aurez réunie en boule; puis un quart d'heure après, pesez-la et c'est le poids de cette pâte appelée : *détrempe,* qui réglera le poids du beurre, c'est pourquoi je ne donne que son poids approximatif, bien qu'en général on vous indique de mettre le même poids de beurre et de farine; c'est une méthode que je trouve fausse parce que toutes les farines n'absorbent pas la même proportion d'eau pour arriver au même point et qu'en conséquence le poids de la détrempe est variable. Or l'eau joue son rôle dans la pâte feuilletée, c'est pourquoi je dis pesez votre détrempe et prenez la moitié de son poids de beurre bien ferme; soit pour 500 grammes de pâte, 250 grammes de beurre; il est d'ailleurs assez rare que la détrempe de 250 grammes de farine donne plus de 350 à 400 grammes de pâte. Ceci exposé, je continue. Mettez le beurre un peu manié et assoupli mais ferme, au milieu de la détrempe bien aplatie, et enveloppez-le en rabattant par-dessus la pâte des quatre côtés. Vous avez donc un morceau carré dit : pâton. Allongez-le avec le rouleau

en une bande longue que vous amincissez jusqu'à ce que vous voyiez la couleur du beurre; à ce moment, repliez la pâte en trois, en relevant et rabattant un des bouts sur la pâte pour la doubler jusqu'aux deux tiers de sa longueur, donnez un léger coup de rouleau pour coller ce pli et ramenez dessus l'extrémité opposée que vous fixez ainsi d'un coup de rouleau; la pâte a ainsi un tour; donnez-lui-en un second aussitôt en recommençant la même opération, mais dans le sens opposé de la pâte en la faisant pivoter pour amener les côtés devant vous au lieu d'être à droite et à gauche de vous. Quand vous l'avez encore allongée et ployée en trois, elle a deux tours; laissez-la reposer au frais vingt à vingt-cinq minutes, puis redonnez-lui deux tours absolument comme nous venons de le voir et toujours chaque tour dans le sens opposé au tour précédent. Quand elle a quatre tours, vous la laissez reposer encore vingt ou trente minutes et lui donnez enfin les deux derniers tours, ce qui porte à six le nombre de tours nécessaires donnés en trois fois. La pâte est terminée et doit être détaillée tout de suite et mise à cuire. Si on veut faire cette pâte un peu d'avance, il faut qu'elle attende à quatre tours parce qu'à six tours elle ne doit attendre qu'un quart d'heure environ.

Cette pâte sert à une infinité de gâteaux et de pièces de cuisine : vol au vent, bouchées, petits pâtés, gâteaux d'amandes, dartois, chaussons, couques, cornets, etc.

N° 31 — Le Vol-au-Vent

Je vais vous indiquer comment on obtient un vol-au-vent. Ayez la pâte à six tours tenue épaisse de deux centimètres, puis posez dessus au milieu une assiette à dessert renversée et sans appuyer dessus mais en la maintenant à la main, coupez la pâte tout autour avec un petit couteau que vous tenez très incliné en dehors de l'assiette et s'y appuyant, de sorte que la pâte est plus large de deux centimètres environ dans sa partie du dessous; ôtez l'assiette qui ne vous sert qu'à tailler bien rond de la dimension voulue et retournez la pâte sur une tôle mouillée, de sorte que la partie plus large qui était dessous se trouve dessus; ceci parce que la pâte rétrécira dans le four, mais pas dessus puisque vous avez mouillé la tôle, de sorte qu'il sera droit une fois cuit. Ensuite faites avec le dos de la lame du couteau des petites canelures imprimées dans l'épaisseur de la pâte tout autour, ce qui sert à bien souder les feuillets de la pâte, puis dorer les dessus à l'œuf, très légèrement, et avec la pointe du couteau faites une petite incision circulaire au milieu pour marquer le couvercle. Mettez à cuire dans le bas de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance, parce qu'il faut que le vol-au-vent, et la pâte feuilletée en général, soit saisie par le dessous; un four trop chaud dessus ferait croûter la pâte et l'empêcherait de monter. Après avoir fait bien partir le vol-au-vent

et constaté qu'il se développe, mettez-le un peu plus haut ou doublez la tôle dessous pour que le fond ne noircisse pas, car il faut compter au moins quarante minutes pour la cuisson dont un quart d'heure à four bien chaud, vingt minutes à four moyen et enfin éteindre le four et laisser encore sécher la croûte pour ne pas qu'elle s'affaisse pendant une dizaine de minutes, four éteint sans l'ouvrir. Otez le couvercle avec la pointe du couteau, videz le vol-au-vent de la mie intérieure qui ne cuit pas bien et il est prêt pour recevoir toute garniture à votre choix : financière, toulousaine, poissons, œufs durs, gnocchis, etc...

N° 32 — Le Pithiviers

Tout le monde connaît ce gâteau aux amandes, plus connu que la sous-préfecture provinciale dont il perpétue le nom.

Il faut préparer une crème aux amandes en pilant ou râpant 100 grammes d'amandes. Mélangez ces amandes avec 100 grammes de sucre en poudre, deux jaunes d'œufs, un verre à liqueur de rhum et 50 grammes de beurre fondu en crème. Prenez un morceau de pâte feuilletée, le tiers environ du pâton, ramassez-le en boule et étendez-le au rouleau en lui conservant la forme ronde et l'épaisseur de deux millimètres, posez cette abaisse sur la tôle et marquez en appuyant un peu dessus avec un cercle la dimension du gâteau que vous voulez faire; mouillez le tour avec un peu d'eau

et le pinceau, et mettez la crème d'amandes au milieu en laissant trois à quatre centimètres autour sur la partie mouillée, recouvrez de suite avec le reste de la pâte feuilletée préparée comme la première abaisse, mais plus épaisse du double. Collez bien les deux pâtes sur la partie mouillée en évitant qu'il s'insinue de la crème entre les deux, puis coupez très régulièrement en rond; dentelez un peu le tour avec le dos de la lame du couteau, dorez le dessus et faites-y des petites rayures très peu profondes en forme de rosace; piquez en le traversant de six ou huit coups de couteau et cuisez au milieu de « *La Cornue* », chauffée fortement vingt minutes avant. Après quinze minutes de cuisson, modérez le feu et laissez-le dix minutes encore, puis poudrez-le de sucre glace avec la glacière perforée et mettez le tout en haut en redonnant de la chaleur jusqu'à ce que ce sucre étant fondu et légèrement caramélisé donne à ce gâteau cet aspect brillant et de bon aloi.

N° 33 — Le Champigny

Procédez comme pour le gâteau de Pithiviers, seulement faites-le carré et garnissez entre les deux couches de pâte avec de la confiture d'abricots. Dentelez le tour, dorez, rayez et cuisez de même façon dans « *La Cornue* », bien chauffée.

Nota. — Comme « *La Cornue* » n'est pas très large, et c'est une qualité et non un défaut puisque

ça permet la concentration de la chaleur, on a parfois avantage à utiliser la longueur du four en faisant des gâteaux carrés ou rectangulaires; ainsi, par exemple, les tartes; faites-les dans des moules carrés qui sont faits absolument comme les cercles, mais que l'on ne peut pas appeler cependant des cercles carrés comme je l'ai entendu dire parfois à de braves gens que les vacances des fauteuils académiques n'empêchent pas de dormir.

N° 34 — Gâteau Dartois

Ce gâteau se fait comme les deux précédents, mais en deux bandes longues et de la largeur de la main entre lesquelles vous mettrez telles garnitures de votre goût, soit de la marmelade de pommes, soit de la crème de Pithiviers, soit crème pâtissière (voir N° 66).

Faites comme pour le Pithiviers, soudez bien les deux pâtes, régularisez le gâteau, dorez le dessus, rayez et cuisez à mi-hauteur dans « *La Cornue* », chauffée comme de coutume. Le glacer au sucre comme le gâteau d'amandes dans le haut bien chaud.

N° 35 — Le Chausson aux Pommes

Préparer 500 grammes de pommes fondantes, les peler, les couper en lames pas trop minces et les faire sauter au beurre à la poêle quelques minutes afin de les ramollir et cuire à moitié, mettez-

les ensuite à refroidir et macérer avec une poignée de sucre et un filet de rhum.

Etendez de la pâte feuilletée en une rondelle assez large et de trois millimètres d'épaisseur; mouillez le tout avec un peu d'eau et mettez les pommes au milieu; rabattez la pâte par-dessus pour la ployer en deux et bien enfermer les pommes en plissant tout autour le rebord de la pâte; relevez le gâteau sur la tôle, dorez-le et piquez entièrement, faites un petit décor avec quelques feuilles taillées dans les rognures de la pâte et cuisez au milieu de « *La Cornue* », très chauffée vingt-cinq minutes d'avance et modérée après quinze minutes de cuisson; quand le chausson est bien doré, la pâte paraissant bien cuite, éteignez le four et laissez encore dix minutes pour assurer la cuisson des pommes.

Quand on fait des petits chaussons on emploie de la marmelade de pommes; mais, pour les gros, il faut mettre les pommes à moitié cuites pour qu'elles soient assez molles pour bien se tasser; si on les met crues, le chausson a l'air d'être bien plein, mais après cuisson, les pommes s'étant tassées, il y a un creux énorme entre la garniture et la pâte du dessus.

N° 36 — La Galette Feuilletée

On peut faire une galette en employant les rognures de pâte ayant servi à faire un vol-au-vent ou un gâteau quelconque; il suffit alors de rassem-

bler tous ces débris de pâte sans les tripoter et, pour parfaire leur assemblage, leur redonner un tour; ensuite vous ramenez les coins de cette pâte, qui est carrée, sur le centre, ce qui l'arrondit, et vous la roulez un peu en boule entre les deux mains en la faisant tournoyer sur la table; puis vous l'étendez très ronde d'un petit centimètre d'épaisseur; vous rentrez tout le tour avec le couteau par petits coups donnés à l'envers, ce qui vous permet de l'arrondir absolument en appuyant un peu plus sur les parties qui dépassent. Retournez la pâte sur une tôle, dorez le dessus, la rayer; piquez et cuisez-la en haut de « *La Cornue* » chauffée fortement vingt minutes d'avance. Cuisez quinze à dix-huit minutes pour 400 à 500 grammes de pâte.

N° 37 — La Galette des Rois de ménage

Voici une deuxième forme de pâte à galette plus simple à faire que la pâte feuilletée.

Proportions :

Farine	250	grammes.
Beurre	200	—
Sel	5	—
Sucre	20	—
Eau	1	décilitre env.

Mettez la farine en fontaine avec le sel et le beurre divisé en petits morceaux, puis frottez les deux entre les mains pour faire une sorte de pâte

sableuse sans mettre encore l'eau et, quand toute farine est amalgamée avec le beurre, même imparfaitement, arrosez votre mélange de quelques cuillerées d'eau jusqu'à ce que la pâte soit malléable, mais de la même consistance que la pâte feuilletée. Terminez de suite en donnant deux tours à cette pâte, comme je l'ai indiqué plus haut, ce qui finira le mélange du beurre et donnera en même temps la légèreté et le feuillant à cette galette, que vous ferez et façonnerez de la même manière que je viens de vous dire; si on fait cette galette pour tirer les Rois, il faut en dessous faire une fente dans laquelle on introduit le baigneur ou la fève; on rabat les bords de la coupure, puis la galette remise dans son sens sur la tôle il faut la dorer, rayer en quadrillage et la cuire dans le haut de « *La Cornue* » bien chauffée; même temps de cuisson que ci-dessus.

Bien que cette galette soit moins feuilletée et un peu plus lourde que l'autre, elle lui est parfois préférée parce qu'on sent mieux le beurre dans le milieu où la pâte est moins cuite. En tout cas, elle est vite faite et c'est quelque chose pour la ménagère !

N° 38 — La Pâte à Choux

Voici encore une pâte qui sert à faire une infinité de gâteaux : Saint-Honoré, choux à la crème, éclairs, narcisses, pont-neuf, pets de nonnes et beaucoup de petits fours.

Je vous donne les proportions minima vous permettant de faire 15 ou 16 éclairs ou un gros Saint-Honoré. *Proportions :*

Farine	60	grammes.
Beurre	50	—
Sucre	10	—
Sel	3	—
Eau	1/2	quart de litre.
Œufs	2	entiers.

Mettez à bouillir dans une petite casserole l'eau, le sel, le sucre et le beurre; puis, quand le beurre est fondu dans cette eau, retirez la casserole du feu et jetez-y la farine tout à la fois, puis délayez à la spatule; vous devez obtenir une pâte très épaisse se détachant bien de la spatule et formant un bloc; la cuire deux minutes en la remuant sur le feu, ce qui s'appelle « la dessécher »; retirez-la ensuite quand elle sue le beurre et mouillez-la hors du feu, mais toute chaude, avec 2 œufs entiers mélangés l'un après l'autre, ce qui doit ramollir la pâte et la laisser coulante et non liquide; on peut la parfumer d'un filet de fleur d'oranger; si, toutefois, elle paraît un peu sèche, ajoutez-y une cuillerée de lait ou un peu de blanc d'œuf : cela dépend des qualités de farines, de la grosseur des œufs employés et de la dessiccation parfois un peu trop accentuée; mais cette pâte n'est pas difficile à faire puisque c'est la première que l'on confie aux apprentis.

Nous causerons plus loin des gâteaux que l'on peut faire avec cette pâte.

N° 39 — La Pâte à Pâté

Bien que ce ne soit pas tout à fait du domaine de la pâtisserie, les pâtés en croûte s'y apparentent par la pâte. J'en donne donc la formule et donnerai aussi la composition d'un pâté de veau et jambon que je placerai à la partie cuisine (voir N° 151).

Proportions pour un pâté de 10 à 12 personnes:

Farine	750	grammes.
Beurre	150	—
Saindoux	100	—
Sel	25	—
Jaunes d'œufs	2	
Eau	4	décilitres env.

Mettez la farine en fontaine avec tout le reste au milieu et pétrissez à pleine main; mais, à l'inverse de la pâte brisée à laquelle elle ressemble, il faut la manipuler fortement et bien l'écraser avec la paume de la main pour faire un mélange très intime et donner du corps à cette pâte; seulement il faut absolument la faire d'avance, la veille si possible; tenez-la assez ferme sans être sèche; aussi je n'ai pas besoin de répéter ce que j'ai dit au sujet des pâtes : ne pas mettre toute l'eau à la fois. Ramassez votre pâte en boule, enveloppez-la d'une serviette et laissez-la au frais. Si

j'indique du saindoux dans cette pâte ce n'est pas par raison économique; mais j'ai constaté que la pâte en était rendue plus croustillante. Bien entendu, il ne peut en être question que pour les pâtés.

N° 40 — La Pâte Sucrée

Cette pâte sert parfois pour des tartes ou plus souvent pour foncer des moules pour certains gâteaux, petits ou gros, dont il sera question dans ce livre. Voici les proportions :

Farine	125	grammes.
Beurre	60	—
Sucre	60	—
Sel		une pincée.
Jaunes d'œufs	2	

Faites cette pâte comme une pâte brisée, mais vous pouvez la pétrir sans crainte, elle ne sera jamais élastique parce qu'elle contient beaucoup de sucre.

Les
Pâtes légères

Les Pâtes légères

N° 41 — La Génoise

Nous supposerons que nous opérons pour satisfaire huit personnes et emploierons :

Sucre semoule	125	grammes.
Farine	100	—
Beurre	100	—
Œufs entiers	4	
Vanille ou autre parfum.		

Mettez le sucre, la vanille et les 4 œufs entiers après vous être assuré de leur fraîcheur, soit dans le bassin à blancs d'œufs, *indispensable* à qui veut faire pâtisseries ou entrements, et fouettez sur feu doux, jusqu'à ce que la pâte se présente sous forme d'une mousse onctueuse d'un volume double du volume initial, très peu chaude et blanchâtre; retirez-la du feu et mélangez dedans, à la spatule, et très légèrement la farine tamisée versée en pluie d'abord et le beurre, fondu en crème, pas plus, ensuite; faites-vous aider pour le mélange; qu'une aide bénévole vous verse farine et beurre pendant que vous mélangez; puis versez cette pâte dans un ou des moules beurrés et farinés; ne les remplissez pas tout à fait jusqu'aux bords. Vous aurez

chauffée « *La Cornue* » dix à quinze minutes d'avance et vous cuirez la génoise au milieu, en modérant la flamme du gaz au bout de huit à dix minutes; il faut une chaleur modérée et soutenue pendant trente-cinq à quarante minutes pour un gros moule, ou douze minutes pour des petits; il faudrait alors chauffer « *La Cornue* » cinq minutes plus tôt s'il s'agit de petits moules.

Cette génoise sert de base à une grande variété de gâteaux d'entremets que vous allez trouver par la suite et je vous renverrai à cette recette initiale dans les recettes qui comportent de la génoise.

N° 42 — Le Biscuit roulé

Proportions :

Sucre en poudre...	75	grammes.
Farine	75	—
Œufs entiers	4	

Vanille ou autre parfum.

Mettez le sucre dans une terrine avec 3 jaunes d'œufs et battez à la spatule pour faire blanchir un peu la pâte puis ajoutez-y le quatrième jaune. Fouettez les blancs en neige *très fermes,* mettez la farine tamisée dans la terrine avec une partie des blancs et mélangez délicatement à la spatule. Quand c'est à moitié mélangé, mettez le reste des blancs et continuez le mélange sans brutalité pour que la pâte reste ferme et mousseuse.

Etendez-la sur une feuille de papier en lui donnant une forme rectangulaire et l'épaisseur de

deux centimètres très régulièrement. Cuisez dans le haut de « *La Cornue* » chauffée un quart d'heure d'avance et modérée en mettant dans le four; il faut cependant que ce soit assez vite cuit pour n'être pas desséché, sans quoi on ne pourrait rouler ce biscuit sur lui-même. Dès qu'il est un peu coloré dessus et dessous, retournez-le sur la table et couvrez-le d'un torchon propre; dix minutes après découvrez-le et ôtez la feuille de papier, puis étalez dessus, soit une crème pâtissière, soit de la confiture, de la marmelade, de la crème au beurre, etc... et roulez-le sur lui-même. Poudrez-le de sucre.

N° 43 — Le Biscuit aux Amandes

Proportions :

Sucre	125	grammes.
Farine	75	—
Amandes en poudre.	50	—
Beurre	80	—
Jaunes d'œufs	5	
Blancs d'œufs	4	

Mettez en terrine et travaillez à la spatule le sucre avec 4 jaunes d'œufs jusqu'à ce que cela devienne crémeux et blanchâtre; à ce moment ajoutez-y les amandes en poudre et le cinquième jaune d'œuf; puis fouettez les blancs en neige ferme et mélangez-les dans le biscuit en même temps que la farine (ne mélangez pas la farine d'abord) ; mélangez délicatement, toujours et pour

toutes ces sortes de pâtes, puis finissez avec le beurre fondu mélangé de même. Beurrez un moule rond uni, forme Moka; farinez-le, versez la pâte dedans pour qu'il soit plein à un demi-centimètre du bord et cuisez au milieu de « *La Cornue* » chauffée dix minutes d'avance et modérée en mettant le biscuit, lequel doit cuire pendant quarante minutes environ à four modéré et régulier sans secousses ni changement de température. Le démouler sur une grille après cuisson.

N° 44 — Le Biscuit aux Noisettes

Même recette que le biscuit aux amandes en remplaçant celles-ci par des noisettes, mais grillées et pelées avant d'être râpées. Même cuisson.

N° 45 — Le Biscuit au Chocolat

Proportions :

Sucre	125	grammes.
Farine	60	—
Cacao râpé	35	—
Beurre fondu	75	—
Jaunes d'œufs	5	
Blancs d'œufs	4	

Procédez comme pour le biscuit aux amandes et ajoutez le cinquième jaune quand vous mélangez le cacao en poudre; à défaut de cacao, mettez 80 grammes de chocolat râpé, mais la pâte est moins noire. Finissez le mélange avec farine,

blancs en neige et beurre fondu, mais la cuisson est plus difficile à cause du cacao : il faut cuire à four très modéré. Alors, chauffez d'abord « *La Cornue* » vingt minutes puis diminuez la chaleur en réglant le gaz ; mettez le biscuit au milieu de « *La Cornue* » en moule beurré et fariné et cuire trente-cinq à quarante minutes en surveillant de temps à autre, bien que « *La Cornue* » exige moins de surveillance qu'un autre four. Ouvrez le four le moins possible pendant la cuisson des biscuits et ne les sortez pas à l'air avant qu'ils soient cuits, ce dont vous vous assurez en sondant le milieu avec un petit couteau : il faut que la lame en ressorte bien sèche.

N° 46 — Le Biscuit Mousseline à l'Orange

Proportions :

Sucre en poudre...	125	grammes.
Farine	50	—
Fécule	50	—
Œufs	4	entiers.
Zestes d'oranges...	2	

Commencez par frotter cinq ou six morceaux de sucre sur deux oranges très rugueuses pour en prendre le parfum, puis écrasez-le et mettez-le dans une terrine avec le sucre en poudre et les quatre jaunes d'œuf. Battez bien à la spatule, puis quand le biscuit est devenu bien crémeux, colorez-le de quelques gouttes de carmin pour lui donner une teinte orangée, mélangez alors dedans farine

et fécule ensemble avec un peu de blanc en neige, et finissez avec le reste des blancs, tenez cette pâte très légère mais bien mélangée cependant, parce que si elle est légère à l'excès, le biscuit retombe une fois cuit comme un soufflé... désoufflé !

Il ne faut pas de beurre pour que ce soit léger et justifier le nom de *Biscuit Mousseline*. Même cuisson que le biscuit au chocolat à feu très modéré pendant quarante minutes dans le milieu de « *La Cornue* ».

N° 47 — Le Biscuit au Beurre

Proportions :

Sucre	125	grammes.
Farine	100	—
Beurre	100	—
Œufs	4	entiers.

Même travail que pour les biscuits déjà indiqués, jaunes et sucre bien travaillés, puis farine et blancs en neige et enfin beurre fondu qui doit être juste fondu sans être chaud. Moule beurré et fariné et cuisez au milieu de « *La Cornue* », chauffée modérément et réglée à bonne chaleur moyenne.

Ces différentes sortes de biscuits, que l'on désigne souvent à tort sous le nom de Biscuit de Savoie, lequel se rapprocherait plutôt de la recette de Mousseline à l'orange, ces biscuits, dis-je, se garnissent généralement de crème au beurre, de confitures, de purée de marrons, etc., et se glacent aussi avec du fondant soit à l'orange, au café, au

chocolat, etc. Je vais vous donner plus loin, au chapitre des gros gâteaux, des exemples de très fins gâteaux dont vous reconnaîtrez quelques-uns.

N° 48 — Les Biscuits à la Cuiller

Proportions pour 24 :

Sucre en poudre...	75	grammes.
Farine............	75	—
Œufs.............	3	entiers.

Le travail est le même que pour les autres biscuits, mais je vous recommande encore plus de précautions pour le mélange de farine et blancs d'œufs, ne cherchez pas à mélanger trop parfaitement et si vous voyez subsister dans la pâte quelques traces de blancs d'œufs, ça ne fait rien. Beurrez et farinez une tôle et mettez la pâte dans une poche de coutil avec une grosse douille ronde, puis sur la tôle, faites tomber la pâte en forme de bâtons bien droits et réguliers; sucrez fortement le dessus des biscuits, retournez la tôle rapidement pour faire tomber l'excédent de sucre, et mettez vos biscuits en haut de « *La Cornue* », modérément mais suffisamment chauffée pendant quinze à vingt minutes. Ils doivent être d'un beau blond dorés et perlés; ils peuvent se conserver très longtemps en les enfermant dans une boîte de fer, et servent dans différents entremets comme vous le verrez plus loin.

N° 49 — Les Biscuits de Reims (à Champagne)

Proportions pour 18 à 20 :

Sucre	150 grammes.
Farine	150 —
Œufs	3 entiers.
Bicarbonate de soude...	1 prise.
Vanille ou fleur d'oranger.	

Ces biscuits ne se font pas du tout comme les autres; ils se font plutôt comme la génoise.

Mettez le sucre avec les trois œufs entiers, blancs et jaunes, dans le bassin, et fouettez sur un feu très doux ou au bain-marie jusqu'à ce que la pâte soit très mousseuse et légère; à ce moment, mélangez-lui avec la spatule la farine tamisée et versée en pluie par une aide bénévole; terminez avec le parfum et comme ces biscuits se font dans des moules spéciaux, beurrez-les et passez-les dans de la fécule ou à défaut de la farine; garnissez vos moules avec la pâte en vous servant de la poche et la douille, ce sera plus correctement fait; recouvrez vos biscuits de sucre semoule copieusement et une demi-minute après, retournez les moules d'une secousse pour faire tomber l'excédent de sucre.

Cuisez comme les biscuits cuiller dans « *La Cornue* », bien modérée, mais soutenue et dans le milieu du four pendant un quart d'heure. Se conservent aussi très bien et se donnent avec le champagne ou un bon vin.

Les
Gros Gâteaux

Les Gros Gâteaux

Cette série comporte les gâteaux à pâtes diverses, soit: génoise, biscuit, pâte à choux, dont vous trouvez les recettes par ailleurs aux chapitres des pâtes et aussi ceux à pâte spéciale.

N° 50 — Le Plum-Cake

Proportions pour 8 personnes :

Beurre	125	grammes.
Sucre	125	—
Farine	175	—
Fruits confits	150	—
Œufs	3	entiers.

Sel, rhum, levure en poudre.

Mettez dans une terrine le beurre et faites-le ramollir un peu si c'est nécessaire pour l'amener à l'état de pommade, le travailler au fouet vigoureusement et quand il est bien lisse, vous y ajoutez le sucre. Continuez de fouetter six ou huit minutes, puis mettez un œuf, battez encore cinq minutes, mettez un autre œuf et, cinq minutes après, mettez le troisième; peut-être verrez-vous votre pâte offrir l'aspect d'une mayonnaise tournée, ne vous en inquiétez pas, et versez votre farine, dans la-

quelle vous aurez ajouté une cuillerée à café de levure en poudre bien préférable au carbonate d'ammoniaque, dont le moindre excès cause un désastre. Mettez une prise de sel et enfin mélangez les fruits confits coupés en petits dés et macérés d'avance avec un verre à liqueur de rhum. Avec les fruits assortis, mettez quelques raisins de Corinthe.

Beurrez un moule, soit à Charlotte, soit de préférence un moule rectangulaire dit : moule à cake ; taillez sur l'envers du moule un morceau de papier blanc pour mettre au fond, et une bande pour garnir le tour du moule en le dépassant de cinq centimètres ; versez la pâte dans le moule ainsi chemisé de papier en ayant soin de ne pas barbouiller le haut du papier, ce qui le maculerait à la cuisson ; le moule ne doit être garni qu'aux trois quarts de sa hauteur.

Pour la cuisson, chose très importante, il faut chauffer « *La Cornue* » vingt minutes d'avance et à plein gaz, afin de bien saisir le gâteau au début, ce qui empêche les fruits de tomber au fond, parce que cette chaleur brutale poche un peu les œufs dans la pâte, la raffermit et les fruits sont empêchés de tomber.

Mettez donc votre cake dans le bas du four très chaud et au bout de sept à huit minutes, quand il a pris un peu de couleur et croûte dessus, fendez cette croûte en croix et mettez le cake en haut ou au milieu et en même temps modérez le feu

très fortement pour achever la cuisson de ce gâteau pendant trente-cinq à quarante minutes et n'ouvrez le four que le moins possible, juste pour vous assurer de la bonne marche de la cuisson; couvrez votre cake d'un gros papier blanc si vous craignez qu'il colore trop dessus. Assurez-vous de la cuisson en le sondant avec un couteau, puis démoulez-le sur une grille et découpez le papier en dents de scie si vous voulez pour faire comme chez les pâtissiers. En tout cas, si vous ne consommez pas le cake d'une seule fois, laissez-le enveloppé de son papier qui le maintient frais et l'empêche un peu de sécher.

N° 51 — Le Pain de Gênes

Proportions pour 8 personnes :

Sucre	125	grammes.
Amandes	100	—
Beurre	100	—
Fécule	50	—
Œufs	3	entiers.

Sel, kirsch et vanille.

La présence des amandes dans ce gâteau nécessiterait un mortier, pour piler ensemble amandes et sucre et monter la pâte au mortier, sinon mettez le beurre dans une terrine, faites-le ramollir et procéder exactement comme il est dit ci-dessus pour le Plum-Cake.

Battez au fouet beurre et sucre, puis ajoutez les amandes réduites en poudre très fine; tra-

vaillez longuement votre pâte et mélangez-y les œufs un par un comme ci-dessus; terminez par le mélange de la fécule, qu'à la rigueur vous remplacerez par la farine, puis un peu de kirsch ou autre parfum et aussi un peu de vanille en poudre.

Beurrez un moule à Pain de Gênes, moule spécial, plat à côtes, appliquez un rond de papier de soie au fond et versez-y la pâte, cuisez dans le haut de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance et modérée au moment où vous y mettez le gâteau, qu'il ne faut pas saisir comme le cake mais cuire trente à trente-cinq minutes à four de chaleur moyenne et soutenue, en n'ouvrant « *La Cornue* » que le moins possible. Démoulez sur grille en le retournant, car le Pain de Gênes se présente sens dessus dessous.

N° 51 — Le Quatre-Quarts

Pesez trois œufs et pesez aussi le même poids de sucre, de beurre et de farine; ce qui justifie le nom de ce gâteau, c'est qu'il est composé de quatre ingrédients d'un poids égal, et c'est le poids des œufs qui règle le reste.

Vous pourrez faire la pâte de deux façons différentes, sans changer les proportions, soit en procédant comme pour le Pain de Gênes, soit en opérant par fouettement comme les Madeleines, dont cette pâte est la variante avec moins d'œufs.

Je trouve le gâteau plus moelleux, plus frais à la bouche en le travaillant en terrine comme le

Cake ou le Pain de Gênes; donc, en ce cas, battez sucre et beurre ramolli, ajoutez les œufs peu à peu et ensuite la farine dans laquelle je mets généralement une demi-cuillerée à café de levure en poudre et de la vanille ou du zeste de citron pour parfumer. Cuisez le Quatre-Quarts dans la partie supérieure de « *La Cornue* », chauffée exactement comme pour le Pain de Gênes, puisque la pâte est analogue. J'oublie de dire qu'il se moule dans le moule rond et plat dit : moule à manqué, beurré et fariné.

N° 53 — Le Marcellin

Foncez un moule à manqué avec de la pâte sucrée (voir N° 40), piquez le fond et garnissez-le avec une composition de :

Sucre en poudre...	125	grammes.
Amandes en poudre.	100	—
Œufs	3	entiers.
Kirsch et anisette pour parfumer.		

Mettez les amandes et le sucre dans une terrine, ajoutez-y les jaunes des trois œufs, le kirsch et l'anisette, un verre à liqueur, ensemble, puis travaillez bien à la spatule pour bien faire blanchir la pâte; fouettez les blancs en neige et mélangez-les assez longuement mais sans brutalité.

Remplissez le moule et poudrez fortement le dessus avec du sucre glace, cuisez dans le bas de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure, puis au

bout de dix minutes, placez votre gâteau au milieu et modérez la chaleur, protégez s'il le faut le dessus du gâteau dont le poudrage de sucre doit rester blanc, avec un papier. La cuisson demande à peu près cinquante minutes. Retournez délicatement le gâteau sur une grille, enlevez le moule et laissez refroidir ainsi ; pour servir, remettez-le dans son sens et passez un peu de sucre dessus, s'il le faut.

On laisse refroidir le gâteau ainsi pour éviter qu'il se creuse et le présenter gracieusement.

N° 54 — L'Alcazar

Foncez de même un moule en pâte sucrée (voir N° 40) et garnissez-le de la composition suivante :

Amandes	125	grammes.
Sucre	125	—
Beurre	60	—
Œufs	3	entiers.

Mêlez dans une terrine les amandes en poudre et le sucre ; cassez un œuf entier et travaillez bien la pâte à la spatule, puis ajoutez deux jaunes, un peu de vanille, ensuite deux blancs en neige et le beurre fondu. Quand vous aurez rempli le moule, vous sèmerez par-dessus pour le recouvrir une poignée d'amandes hachées un peu grossièrement, saupoudrez-le de sucre glace et cuisez votre gâteau au milieu de la hauteur de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance. Quand le gâteau est coloré

dessus, au bout de quinze à dix-huit minutes environ, descendez-le dans le bas de « *La Cornue* », et modérez un peu le feu, ce gâteau étant assez long à cuire, environ cinquante minutes. Quand il est cuit, laissez-le refroidir sens dessus dessous sur une grille comme le Marcellin, et avant de le servir, badigeonnez le dessus de marmelade d'abricots très cuite.

N° 55 — Le Pain Complet

Proportions pour 8 personnes :

Sucre en poudre....	75	grammes.
Farine	25	—
Fécule	50	—
Amandes brutes ...	40	—
Jaunes d'œufs	4	
Blancs en neige....	3	et 1/2.

Commencez par hacher très finement les amandes *non épluchées,* et passez-les au tamis de fer, puis travaillez en terrine le sucre avec trois jaunes d'œufs et un peu de vanille, puis ajoutez dedans la poudre d'amandes et le quatrième jaune, ensuite la farine, la fécule et trois blancs et demi en neige. Il ne faut pas mettre tout à fait les quatre blancs et faire le mélange délicatement.

Versez votre pâte sur une feuille de papier en lui donnant bien la forme ronde et bombée d'une miche de pain, poudrez fortement le dessus avec du sucre glace mélangé de fécule, et en appuyant

avec le dos du couteau, formez un quadrillage un peu profond. Cuisez dans le milieu de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure et modérée en mettant le gâteau qui doit cuire trente à trente-cinq minutes en prenant très peu de couleur, le poudrage du dessus devant rester blanc pour imiter la farine.

Quand ce gâteau est cuit et froid, le partager en deux et le garnir avec une crème au beurre, soit au café ou autre parfum qui doit être mise de telle façon que le gâteau terminé reste bien bombé sans que cette crème soit apparente. (Pour les crèmes au beurre, voir N° 69.)

N° 56 — La Bûche de Noël

Préparez une pâte de biscuit roulé (voir N° 42) et deux crèmes au beurre, une à moka et l'autre au chocolat (voir N° 70 et N° 71).

Etalez sur le biscuit refroidi une couche de crème au café et roulez-le sur lui-même pour donner la forme de la bûche. Régularisez les deux bouts et masquez-les aussi de cette même crème, puis avec la crème beurrée au chocolat mise dans une poche avec une petite douille cannelée, vous tirez des raies tout le long de votre biscuit de façon à l'en recouvrir entièrement et imiter l'écorce de la bûche. La mettre au frais si possible jusqu'au lendemain, elle sera meilleure.

N° 57 — Le Moka

Préparez un biscuit au beurre (voir N° 47) dans un moule à moka et préparez également une crème au beurre au café (voir N° 70). Partagez en deux le biscuit refroidi, étalez une bonne couche de crème (ou deux si vous partagez le biscuit en trois), reconstituez-le et masquez-le entièrement dessus et autour avec de la crème moka; appliquez-y autour du sucre cristallisé et décorez le dessus aussi artistement que vous pourrez en vous servant d'une poche et d'une petite douille cannelée à décors pour former avec de la crème un dessin gracieux. Vous pouvez faire un quadrillage, ce qui est très simple, ou une rosace, ou recouvrir tout le dessus de petits points de crème. Faites-le la veille, il sera meilleur, comme tous ces gâteaux à la crème au beurre.

N° 58 — Le Chocolatine

Faites un biscuit au chocolat (voir N° 45) et une crème au beurre au chocolat (voir N° 71), ensuite terminez votre biscuit exactement comme le moka, mais au lieu de mettre du sucre autour, mettez-y des amandes hachées et grillées bien froides. Décorez le dessus de même que le moka.

N° 59 — Le Mexicain

Procédez comme pour le Chocolatine, seulement quand votre gâteau est garni de crème dedans,

n'en mettez pas dessus mais glacez-le avec un fondant au chocolat (voir N° 74) et décorez-le avec un cornet de glace royale (voir N° 107).

N° 60 — Le Cendrillon

Faites une pâte génoise (voir N° 41), mais parfumez-la avec une demi-cuillerée à café d'essence de café et faites cuire comme il est dit pour la génoise, à feu modéré. Garnissez le milieu du gâteau refroidi avec une crème moka, et glacez-le avec un fondant au café (voir N° 74), puis décorez-le avec des moitiés de noisettes grillées.

Servez ces gâteaux sur papier dentelle. Quant à la pâte, elle peut très bien être cuite la veille.

N° 61 — Le Manqué

Faites une pâte de biscuit aux amandes (voir N° 43) en forçant un peu la dose d'amandes et quand il est cuit et refroidi, vous le recouvrirez entièrement dessus et autour avec un appareil ainsi préparé : dans un bol, mettez un demi-blanc d'œuf et ajoutez-y du sucre glace bien tamisé jusqu'à ce que vous obteniez une pâte coulante ; mélangez dedans deux cuillerées d'amandes en poudre et une pincée de farine, puis avec un couteau rond, étalez cet appareil en une couche assez mince et uniforme, aussi bien autour que dessus ; poudrez encore de sucre glace et passez quelques minutes ce gâteau au plus haut de « *La Cornue* »,

très peu chauffée, pour faire croûter sans colorer. Il faut laisser le four entr'ouvert.

N° 62 — La Mascotte

Faites un biscuit au beurre (voir N° 47) ou une génoise (voir N° 41), à votre choix, dans le moule habituel; préparez une crème pralinée (voir N° 72), fourrez votre gâteau avec et masquez-le de même d'une bonne couche dessus et autour, appliquez par-dessus cette crème des amandes effilées et grillées et poudrez de sucre.

Pour effiler les amandes, il faut, aussitôt qu'elles viennent d'être épluchées, les couper une à une dans le sens de la longueur en filets très fins et les faire griller bien étalées sur la tôle, tout en haut de « *La Cornue* », bien chaude.

N° 63 — Le Progrès

Proportions :

Amandes en poudre.	150	grammes.
Sucre en poudre . . .	200	—
Blancs d'œufs	5	—

Battez vos blancs en neige bien ferme et mélangez dedans, à la spatule, le sucre et les amandes ensemble. C'est donc très facile comme pâte. Beurrez et farinez la tôle et étalez la pâte dessus en quatre ou cinq galettes d'un centimètre d'épaisseur et bien régulières. Pour qu'elles soient toutes de même dimension, vous tracez sur la tôle farinée

des rondelles au moyen d'un cercle de la dimension du gâteau que vous voulez obtenir et vous n'avez qu'à étaler la pâte dans ces empreintes. Comme vous ne pourrez pas en mettre quatre ou cinq à cuire sur la même tôle, faites-les cuire en deux fois, la pâte peut attendre. Cuisez au plus haut de « *La Cornue* », chauffée assez fortement quinze minutes d'avance, puis après dix minutes de cuisson, modérez le gaz et laissez bien sécher ces galettes de pâte encore huit à dix minutes. Décollez-les ensuite puis en mettant dessus le cercle qui vous a servi pour donner la forme, vous coupez tout autour la pâte qui dépasse, de façon à avoir la régularité parfaite de vos rondelles. Quand elles sont bien refroidies, montez votre gâteau en mettant entre chacune une bonne couche de crème au beurre au chocolat (voir N° 71), dans laquelle vous mélangerez les rognures de vos rondelles de pâte bien écrasées, ce qui vous pralinera votre crème. Masquez aussi le gâteau et appliquez dessus et autour des amandes hachées finement et grillées. Laissez le Progrès au frais un jour ou deux, il sera meilleur.

N° 64 — Le Pacha

Proportions :

Amandes	100	grammes.
Sucre	125	—
Fécule	25	—
Blancs d'œufs	6	

Mélangez et travaillez ensemble pendant dix minutes, dans une terrine, le sucre et les amandes avec trois blancs d'œufs, un peu de vanille et la fécule, ensuite mélangez-y les trois autres blancs, mais en neige ferme, puis faites cuire cette pâte dans deux cercles à tarte de mêmes dimensions (quatorze centimètres de diamètre) posés sur une feuille de papier et cuisez au plus haut de « *La Cornue* », modérément chauffée, pendant trente à trente-cinq minutes, puis démoulez délicatement et faites refroidir. Vous finissez ce gâteau en mettant simplement une épaisse couche de crème au beurre entre les deux parties du gâteau. Lissez bien tout le tour et saupoudrer le dessus avec le sucre glace. (Se fait d'avance.)

N° 65 — Le Saint-Honoré

Etendez au rouleau une rondelle de pâte brisée (voir N° 17), qui constitue le dessous du gâteau, puis mettez dans une poche avec une douille ronde, assez grosse, de la pâte à choux (voir N° 38) et faites tomber un gros boudin de cette pâte sur le rebord de la rondelle de pâte brisée, mettez-en aussi un petit tortillon au milieu, piquez la pâte du fond, et dans l'espace vide de la tôle où est posé le Saint-Honoré, faites avec la même pâte des petits choux gros comme des mirabelles, une quinzaine environ. Dorez la pâte délicatement avec un pinceau mouillé d'œuf, car elle est molle, et cuisez à mi-hauteur dans « *La Cornue* », bien chauffée

vingt minutes d'avance. Quand la pâte est un peu saisie et commence à monter, modérez le gaz et laissez cuire seize à dix-huit minutes en tout pour les petits choux et vingt à vingt-deux pour le Saint-Honoré.

La pâte à choux doit toujours être un peu séchée au four, parce qu'elle a tendance à ramollir en refroidissant.

Pour finir le gâteau, vous ferez cuire 100 grammes de sucre en morceaux avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il soit légèrement jauni; trempez les petits choux dans le sucre, tout le dessus jusqu'à moitié et collez-les avec un peu de sucre également sur le rebord du Saint-Honoré tout à côté l'un de l'autre. Placez-les régulièrement, puis remplissez votre gâteau, au dernier moment, avec la crème suivante.

N° 66 — Crème Pâtissière

Mettez en casserole trois jaunes d'œufs et 100 grammes de sucre bien vanillé; puis quand vous aurez bien travaillé cela, ajoutez-y 60 grammes de farine tamisée, ensuite trois décilitres de lait. Remuez sur le feu avec un fouet jusqu'à ce que cette crème *bouille bien;* si elle est par trop épaisse, ajoutez du lait, mais il faut qu'elle le soit assez. Tenez-la au chaud. C'est ce que l'on appelle de la crème Pâtissière.

N° 67 — Crème Saint-Honoré

Dans cette crème toute bouillante, mélangez cinq blancs en neige le plus ferme possible et vous avez ainsi la crème à Saint-Honoré, mais la crème doit être bouillante pour pocher les blancs et ceux-ci très fermes.

Garnissez le Saint-Honoré au dernier moment; d'ailleurs la crème elle-même doit être faite au dernier moment.

On peut aussi garnir un Saint-Honoré avec de la crème Chantilly (crème fouettée, sucrée et vanillée).

N° 68 — Gâteau Polka

Faites exactement un Saint-Honoré, mais sans faire de petits choux; quand il est cuit, garnissez-le en dôme avec de la crème Pâtissière (voir N° 66), mais sans blancs en neige; faites rougir au feu une tige de fer, tisonnier ou autre, mettez une bonne couche de sucre en poudre par-dessus la crème Pâtissière et brûlez ce sucre au fer rouge, ce qui le caramélise. Ce gâteau se fait surtout en petits.

Arrêtons là la série des gros gâteaux et passons aux petits qui constituent un adjuvant sérieux pour le thé.

N° 69 — Les Crèmes au Beurre

Pour garnir un gâteau de grandeur courante, faites cuire dans une petite casserole 75 grammes

de sucre en morceaux avec un peu d'eau pour qu'il puisse fondre. Cuisez-le jusqu'à ce qu'il soit très épais, poisseux et forme un fil d'un doigt à l'autre, si vous en humectez votre index et qu'en le rapprochant et l'éloignant du pouce, il forme un fil; versez-le alors *peu à peu* sur deux jaunes d'œufs placés dans une terrine en délayant avec un petit fouet et fouettez le mélange jusqu'à complet refroidissement. Vous aurez alors une sorte de crème mousseuse, appétissante, dans laquelle vous ajouterez 200 grammes de beurre très fin, un peu ramolli et le parfum que vous voudrez : vanille, rhum, kirsch, praliné, etc.

N° 70 — La Crème Moka

Procédez absolument de même, mais cuisez directement votre sucre avec du café très fort, additionné, pour la couleur, de quelques gouttes d'essence de café Trablit.

N° 71 — La Crème au Chocolat

Faites comme dans la première recette, et d'autre part, faites cuire 100 grammes de chocolat avec le moins d'eau possible. Assurez-vous qu'il est bien fondu, qu'il ne reste pas de morceaux et attendez qu'il soit très refroidi pour le mélanger à la spatule dans la crème; je dis à la spatule, parce que si on bat la crème avec un fouet, elle pâlit.

N° 72 — La Crème Pralinée

Faites caraméliser ensemble 50 grammes de sucre en poudre avec 50 grammes d'amandes pas épluchées, et sans eau, à sec, tout en remuant au fur et à mesure que le sucre fond. Il fondra dès que la casserole sera chauffée suffisamment. Ne prenez pas une casserole étamée, car l'étain fondrait en même temps que le sucre; puis quand le sucre est bien brun, les amandes se trouvant grillées dedans, versez cela sur un coin de marbre huilé et quand ce sera froid, pilez ou même râpez votre pralin, qui se râpera aussi facilement que des amandes. Mélangez cette poudre dans une crème au beurre et vous aurez l'exquise crème pralinée. Ce pralin peut aussi être mélangé avec une crème au café ou au chocolat, mais il en faut moitié moins pour que le goût de praliné ne domine pas l'autre parfum.

Les
Petits Gâteaux
variés sans amandes

Les petits Gâteaux variés sans amandes

N° 73 — Les Eclairs au Café

Avec une poche remplie de pâte à choux (voir N° 38) et une douille ronde de la grosseur du doigt, faites sur la tôle bien propre mais pas beurrée, des baguettes bien droites, régulières, de huit à dix centimètres de long et espacées suffisamment pour qu'elles ne se touchent pas en gonflant à la cuisson. Dorez-les légèrement à l'œuf et cuisez-les à mi-hauteur de « *La Cornue* », bien chauffée quinze minutes d'avance, en prenant les précautions indiquées pour le Saint-Honoré.

Quand les éclairs sont cuits et refroidis, les fendre sur le côté avec des ciseaux pour les ouvrir comme tabatière et les garnir de crème Pâtissière (voir N° 66) au café, puis les glacer avec un fondant au café également en trempant le dessus des éclairs dedans.

N° 74 — Le Fondant pour glacer les Gâteaux

Je ne vous parlerai pas du fondant que font les professionnels, qui est un sirop cuit à un certain degré et travaillé sur un marbre avec une spatule parce que ça représente pour une ménagère un travail de Romain, mais plus simplement avec du sucre finement tamisé, car il est toujours aggloméré quand on l'achète, vous pourrez glacer très gentiment vos gâteaux.

Mettez, par exemple, 150 grammes de sucre glace dans une casserole, délayez-le un peu avec de l'eau, cuillerée par cuillerée et aussi un peu d'essence de café si c'est pour des gâteaux au café, ou un peu de rhum, kirsch, anisette, marasquin, etc., suivant le cas; le tout devant former une sorte de pâte assez épaisse, qu'il faut faire chauffer doucement en remuant et très peu. Ce fondant doit être un peu plus que tiède mais pas très chaud; s'il est trop épais à ce moment, car il s'éclaircit en chauffant, mettez-y une larme d'eau, et s'il est trop clair pour pouvoir napper les gâteaux, remettez du sucre glace.

Vous pouvez donc faire tous les glaçages de gros ou petits gâteaux, petits fours, etc., avec ce procédé.

N° 75 — Les Glaçages au Chocolat

Pour ceux-ci, il faut faire fondre du chocolat ou du cacao avec un petit peu d'eau et délayer le

sucre glace dedans; mais comme le chocolat doit être cuit, donc bouillant, retirez du feu pour mélanger le sucre et attendre que ce soit attiédi pour glacer.

N° 76 — Les Eclairs au Chocolat

Même procédé en garnissant vos éclairs de crème Pâtissière au chocolat et vous trempez le dessus dans un fondant au chocolat légèrement chaud.

N° 77 — Les Choux à la Crème

Avec la même pâte à choux et la même douille, faites des boules de la grosseur d'une demi-mandarine sur tôle; dorez-les et cuisez comme les éclairs à mi-hauteur de « *La Cornue* », bien chauffée. Laissez bien sécher vos choux, puis couper entièrement le dessus et remplissez-les avec de la crème à Saint-Honoré (voir N° 67); remettez dessus la calotte enlevée et poudrez de sucre glace.

N° 78 — Les Pains de La Mecque

Toujours avec la pâte à choux et la poche, faire sur tôle des formes un peu allongées, comme des petits pains, répandre une pincée de sucre semoule dessus et faire une légère fente avec le couteau. Les cuire au milieu de « *La Cornue* », mais à four un peu moins chaud que les choux à cause du sucre qui caraméliserait, quinze à dix-huit mi-

nutes de cuisson; les pâtissiers les vendent ainsi sans être garnis, mais je crois mieux de vous dire de les garnir de crème.

N° 79 — Les Petits Pralinés (Petits Fours)

Avec la pâte à choux, faites des petits choux comme pour le Saint-Honoré, dorez-les et semez dessus un peu d'amandes en poudre et une prise de sucre. Cuisez dans le haut de « *La Cornue* », assez chauffée, pendant quinze minutes, puis quand ces petits choux sont cuits et froids, faites un petit trou sur le côté avec la pointe d'un crayon et garnissez-les de crème au beurre pralinée (voir N° 72), au moyen d'une poche et d'une douille fine que l'on introduit dans le petit trou. Poudrez les petits pralinés de sucre glace.

N° 80 — Les Nichettes

Foncez des moules à bateaux beurrés avec de la pâte brisée (voir N° 17), piquez le fond et garnissez-les au ras avec de la crème pâtissière, semez dessus des amandes effilées et poudrez de sucre. Cuisez dans le bas de « *La Cornue* », chauffée quinze minutes d'avance, puis au bout de cinq minutes, la pâte étant prise, montez les gâteaux en haut pour faire griller les amandes en finissant la cuisson des gâteaux.

N° 81 — Les Saint-André

Foncez des moules à barquettes avec de la pâte brisée, piquez le fond et les remplir au ras avec de la marmelade de pommes très réduite, presque à l'état de pâte; vous ferez de la marmelade comme il est indiqué pour la tarte aux pommes (voir N° 18), mais vous mettrez un peu plus de sucre et vous la cuirez longuement. Faites-la refroidir avant de garnir les barquettes, puis étaler pardessus une légère couche de glace royale (voir N° 107). Avec le reste de pâte, faites quelques petites bandes comme des nouilles et posez-en deux en croix sur chaque barquette. Cuisez douze minutes dans la partie basse de « *La Cornue* », chauffée d'avance, et pour éviter que la glace royale colore trop, mettez au bout de six à sept minutes une tôle de séparation au milieu du four.

N° 82 — Les Sablés Vendéens

Proportions pour 24 :

Farine	150	grammes.
Beurre	125	—
Jaunes d'œufs durs.	3	
Sucre	75	—
Sel.		
Cannelle pour parfumer.		

Faites durcir et refroidir les œufs, puis écallez-les; passez les jaunes au tamis. Mettez la farine

en fontaine avec le reste des ingrédients au milieu et les jaunes d'œufs durs; pétrissez bien la pâte; laissez-la reposer deux heures et étendez-la au rouleau en la tenant d'un demi-centimètre d'épaisseur, la découper soit avec un emporte-pièce en forme d'éventail, soit en coupant des rondelles avec un petit cercle et les partageant en quatre ensuite, ce qui donne aussi la forme d'éventails. Posez-les retournés sur une tôle beurrée légèrement, puis faites un quadrillage dessus en appuyant dans les deux sens avec une fourchette et les cuire au milieu de « *La Cornue* », fortement chauffée un quart d'heure d'avance.

Six à huit minutes de cuisson doivent suffire; si on voit que le dessous est trop pâle, retournez-les deux minutes, ou mettez-les en bas de « *La Cornue* ».

N° 83 — Les Souvaroff

Même proportion que les sablés vendéens, mais sans œufs du tout; c'est le beurre qui doit amalgamer le tout. Laissez bien reposer la pâte, étendez-la au rouleau un peu plus mince que ci-dessus et découpez-la en petites galettes ovales pas trop grosses. Cuisez-les sur tôle propre sans beurre au milieu de « *La Cornue* », comme les sablés; il faut cinq à six minutes puisqu'ils sont plus minces. Quand ils sont froids, assemblez-les par deux avec un peu de gelée de groseilles et poudrez le dessus de sucre glace.

Les sablés peuvent aussi se faire avec des jaunes d'œufs crus, mais la pâte est moins sableuse qu'avec des jaunes cuits qui n'ont plus de corps.

N° 84 — Les Ecossais

Proportions pour 18 :

Farine	150	grammes.
Sucre	80	—
Beurre	75	—
Œuf	1	entier.

Sel, zeste de citron, levure en poudre.

Mettez la farine en fontaine, le reste au milieu avec une demi-cuillerée à café de levure en poudre et pétrissez bien le tout; laissez reposer deux heures au frais, puis divisez votre pâte en morceaux de la grosseur de belles noix et vous les roulez sur la table avec la main légèrement farinée pour leur donner la forme de petits pains, les ranger sur tôles, les dorer au jaune d'œuf et les cuire au milieu de « *La Cornue* », chauffée fortement un quart d'heure d'avance. Temps de cuisson, dix minutes.

N° 85 — Les Fourrés au Miel

Proportions pour 15 :

Farine	150	grammes.
Sucre	60	—
Beurre	80	—

Fruits confits	100	grammes.
Sel	3	—
Jaunes d'œufs	2	

Hachez d'abord finement vos fruits confits et faites-les macérer une demi-heure dans un peu de rhum, puis mettez-les au milieu de la farine sur la table avec le reste des ingrédients et vous pétrissez le tout. Laissez bien reposer, étendez la pâte au rouleau sur la table farinée en la tenant de l'épaisseur d'une pièce de deux francs, pas plus épaisse, parce que ces gâteaux s'assemblent par deux, découper des petites galettes rondes avec un emporte-pièce de quatre centimètres de diamètre. Posez ces rondelles retournées sur une tôle bien propre et cuisez-les au milieu de « *La Cornue* » bien chauffée quinze minutes d'avance; laissez cuire huit minutes, qui doivent être suffisantes, puis quand ces galettes sont froides, les assembler par deux en étalant entre les deux une petite épaisseur de miel. Poudrez le dessus des fourrés avec du sucre glace très copieusement.

N° 86 — Les Grissinis

Proportions pour 24 :

Farine	125	grammes.
Beurre	40	—
Sucre	20	—
Sel	4	—
Œuf	1	entier.

Citron et levure en poudre.

Pétrissez tout ensemble avec une demi-cuillerée de levure en poudre. Laissez reposer la pâte et divisez-la en vingt-quatre morceaux réguliers, qui seront à peu près de la grosseur de noix. Roulez ces morceaux avec les deux mains sur la table farinée légèrement et leur donner la forme et la grosseur de gros crayons, les poser sur tôle, les dorer au jaune d'œuf légèrement sucré et les cuire en bas de « *La Cornue* », très chauffée. Temps de cuisson, six minutes.

N° 87 — Les Succès

Foncez dix-huit petites barquettes en pâte sucrée (voir N° 40), les piquer et les faire cuire d'avance au plus haut de « *La Cornue* », bien chauffée, sans rien mettre dedans pendant huit minutes environ.

Cette pâte doit être légèrement colorée, laissez refroidir ces croûtes, qui se durcissent tout en restant fondantes; et pendant ce temps, cassez des noix et pesez-en 70 grammes, que vous hacherez aussi finement que possible, le mieux serait de les piler; mélangez ces noix réduites à l'état de purée avec 70 grammes de miel et quelques gouttes d'essence de café. Le tout doit former une crème avec laquelle vous remplissez bien en dôme les petits bateaux; mettez une heure au frais, puis glacez cette crème avec un fondant au café (voir N° 74), posez un petit quartier de noix sur le dessus de chaque gâteau.

N° 88 — Les Galettes Bretonnes

Proportions pour 16 ou 18 :

Farine	125	grammes.
Beurre	60	—
Sucre	60	—
Raisins de Corinthe.	80	—
Œuf	1	entier.
Sel et cannelle.		

Réservez environ 20 grammes de raisins de Corinthe ; puis faites une pâte en pétrissant tout le reste à la main ; inutile de laisser reposer ; diviser la pâte en petites boules de la grosseur d'un bel abricot ; déposez à une petite distance les unes des autres sur une tôle beurrée ; puis aplatissez-les en appuyant dessus avec le fond d'une boîte farinée à chaque fois ; appuyez bien droit pour qu'elles ne soient pas plus amincies d'un côté que de l'autre ; dorez le dessus à l'œuf entier, rayez-les de deux coups de fourchette et posez sur le milieu un petit groupe de cinq ou six raisins. Cuisez au milieu de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure à l'avance. Huit à dix minutes doivent être suffisantes.

N° 89 — Galettes salées

Proportions pour 30 :

Farine	125	grammes.
Beurre	75	—
Sel	5	—
Lait	4	cuillerées.

Pétrissez la pâte assez ferme en la mouillant avec du lait froid ; laissez-la reposer, puis étendez-la *très mince* avec le rouleau, piquez cette pâte abondamment avec une fourchette et découpez-la en petites rondelles de cinq centimètres de diamètre ; relevez-les retournées sur une tôle beurrée, puis passez dessus un pinceau trempé dans du lait froid salé. Cuisez en bas de « *La Cornue* », très fortement chauffée ; la cuisson doit être rapide, cinq minutes au plus, et sitôt qu'ils sont sortis du four, repasser dessus le lait salé au pinceau.

N° 90 — Les Bouchées au Chocolat

Faites une pâte de biscuits à la cuillère (voir N° 48) et avec la poche au lieu de faire des biscuits, faites sur feuille de papier blanc des boules comme de gros macarons. Cuisez au milieu de « *La Cornue* » chauffée un quart d'heure d'avance et modérez le gaz au bout de sept à huit minutes si le biscuit est assez coloré. On peut même éteindre et laisser sécher un peu ces biscuits.

Les décoller du papier, les creuser un tant soit peu en dessous, les garnir de crème pâtissière (voir N° 66) et les assembler par deux, en veillant à ce que celui de dessous tienne bien d'aplomb ; au besoin on le rogne pour affranchir sa base. Glacez-les ensuite avec un fondant au chocolat que vous verser dessus avec la cuillère. Laissez bien refroidir et sécher ce fondant avant de relever les gâteaux pour les dresser sur papier dentelle. On

peut évidemment les glacer au café ou à tout autre parfum et couleur.

N° 91 — Les Langues de Chat fondantes

Proportions pour une assiette :

Beurre	60	grammes.
Sucre	60	—
Farine	60	—
Blancs d'œufs	2	
Vanille.		

Mettez le beurre en terrine, faites-le ramollir si c'est nécessaire et battez-le bien avec le sucre et la vanille en poudre, ensuite ajoutez-y en quatre fois et pas trop vite, les deux blancs d'œufs et enfin versez la farine dedans et mélangez-la, mais avec la spatule et non le fouet qui a dû servir à battre la pâte.

Mettez la pâte dans une poche avec une douille de la grosseur d'un crayon et sur tôle beurrée et farinée couchez des petites baguettes régulières espacées parce que la pâte s'étale et cuisez au plus haut de « *La Cornue* » chauffée d'avance. Il faut un four très chaud et quatre ou cinq minutes pour cuire ce petit four. Aussitôt cuites, les décoller et les mettre à refroidir sur une surface bien plane. Il y a de multiples recettes, mais c'est une des meilleures.

N° 92 — Les Palets de Dames

Proportions pour une assiette :

Beurre	60	grammes.
Sucre	60	—
Farine	75	—
Raisins secs	50	—
Œuf	1	entier.
Rhum	3	cuillerées.

Faites la pâte comme celle des Langues de Chat, en ajoutant les raisins de Corinthe bien nettoyés et macérés au rhum, puis faites tomber cette pâte avec la cuillère à café sur tôle beurrée et farinée, de la grosseur de macarons; frappez un peu la tôle sur un torchon ployé pour que la pâte s'étale un peu et les mettre à cuire en haut de « *La Cornue* », bien chauffée. Cinq à six minutes de cuisson.

N° 93 — Les Viscontis

Même pâte que les Palets de Dames, mais en supprimant les raisins; faites-les à la poche en forme de macarons, sur tôle beurrée et farinée, et semez dessus des amandes hachées. On ne peut faire les palets à la poche à cause des raisins qui boucheraient la douille, mais avec la poche et la douille la forme est plus régulière. Cuisez ces Viscontis d'abord au plus haut du four, afin de faire colorer les amandes, puis descendez-les deux mi-

nutes en bas pour colorer le dessous, si c'est nécessaire.

N° 94 — Les Galettes de Plomb

La recette des pâtissiers ne peut pas souvent être reproduite chez soi, parce que c'est un mélange par parties égales de pâte feuilletée et de pâte à brioche. A défaut, vous la ferez ainsi et elle sera très bonne.

Farine	150	grammes.
Beurre	100	—
Sucre	15	—
Crème épaisse	50	—
Sel	3	—
Jaunes d'œufs	2	

Mettez votre farine en fontaine avec le reste au milieu et pétrissez assez délicatement sans essayer de trop bien mélanger.

Ramassez en boule, laissez reposer une heure, puis donnez deux tours comme à la pâte feuilletée (voir N° 30), laissez encore reposer, donnez deux autres tours, puis laisser encore un quart d'heure ; arrondir alors le morceau de pâte, le rouler en boule et l'étendre en une galette assez épaisse, si l'on veut présenter le plomb en un gros gâteau, mais il est très lourd et se digérera plus facilement en le faisant en petites galettes, qui cuiront mieux qu'une grosse.

Dans ce cas, divisez la pâte en quinze morceaux et les rouler en boules; les mettre dans des larges moules à tartelettes et les aplatir avec une boîte farinée, que l'on appuie dessus; les dorer au jaune d'œuf, laisser sécher dix minutes et dorer de nouveau, puis les cuire dans le bas de « *La Cornue* », bien chauffée quinze minutes d'avance. Temps de cuisson, douze minutes dont huit en bas de « *La Cornue* » et quatre tout en haut pour colorer le dessus. Ne mettre en bas de « *La Cornue* » que lorsque le dessous de la pâte ne colore pas bien et surveiller.

N° 95 — Les Tartelettes Lyonnaises

Foncez douze tartelettes en pâte sucrée (voir N° 40), les piquer fortement et les cuire dans le bas de « *La Cornue* », bien chauffée, jusqu'à ce que la pâte, sans être trop colorée, soit bien sèche. Faites cuire, après les avoir pelés, 200 grammes de marrons avec du lait et de la vanille; égouttez-les et passez-les au tamis, puis mélangez à cette purée 50 grammes de beurre fin, une tablette de chocolat râpé, 50 grammes de sucre; quand cette purée est bien en crème, garnissez les croûtes de tartelettes bien en dôme avec et mettez-les au frais pour durcir le marron, que vous glacerez ensuite avec un fondant au chocolat. S'il vous reste de la crème de marrons, passez-la au travers d'une passoire, pour qu'elle retombe en vermicelle au-dessus des gâteaux, ça fait très gentil !

N° 96 — Les Meringues

Fouettez en neige très ferme deux blancs d'œufs et quand c'est bien ferme, y mélanger avec une cuillère et doucement 125 grammes de sucre en poudre. Avec la poche et la douille à éclairs, faites sur tôle beurrée et farinée des formes ovales, comme de grosses moitiés d'œufs; recouvrez-les de sucre en poudre, puis retournez doucement la tôle pour faire tomber l'excès de sucre et cuisez à mi-hauteur de « *La Cornue* », à peine chauffée. On profite généralement d'une chauffe précédente pour mettre les meringues quand on vient de retirer un gâteau. Modérez bien la chaleur et laissez cuire dix minutes. Au bout de ce temps, décollez les meringues qui ne sont pas cuites, mais seulement pochées et croûtées assez pour être tenues à la main; retournez-les dans le creux de la main et appuyez en dessous avec un œuf pour les creuser en tassant la pâte. Remettez-les alors au four éteint, la partie creuse en dessus, et laissez-les se sécher à fond sans ouvrir le four.

Les meringues se garnissent de crème Chantilly ou de crème Saint-Honoré, ou de glace à la vanille; mais elles ne sont jamais trop sèches.

N° 97 — Les Rochers aux Amandes

Ceci est une autre sorte de meringue.

Mettez dans le bassin à blancs d'œufs, 125 grammes de sucre et deux blancs, une prise de vanille

et fouettez sur feu très doux jusqu'à ce que vous obteniez une pâte, tenant sans tomber du fouet que vous soulevez hors du bassin. Mélangez dans cette meringue 60 à 80 grammes d'amandes coupées en filets et faire tomber cette pâte sur tôle beurrée et farinée en petits tas très irréguliers, avec une cuillère; les cuire comme les autres meringues dans « *La Cornue* », presque éteinte, la meringue qui est très blanche ne devant pas colorer mais croûter seulement à l'extérieur tout en restant moelleuse dedans. Il faut les retirer quand on peut les décoller de la tôle.

Les
Petits Gâteaux
à base
de pâte d'amandes

Les Petits Gâteaux
à base
de pâte d'amandes

Préparation des Amandes

En tête de ce chapitre des délicieux petits gâteaux qui ont les amandes pour base, je dois ouvrir une parenthèse pour indiquer que ces amandes doivent être pilées au mortier, en poudre ou en pâte impalpable et je sais très bien qu'un mortier est un instrument qui ne se trouve que rarement dans un foyer modeste. Comme l'achat d'un mortier constitue une grosse dépense, je ne vous dirai pas que vous devez en faire l'acquisition, mais je vous conseille alors l'achat d'une râpe à amandes, qu'il ne faut pas confondre avec une râpe à fromage comme celles que l'on voit chez le crémier, bien qu'elle ait la même physionomie; seulement, elle moud beaucoup plus fin; la râpe à fromage ferait trop grossière la poudre obtenue. Le prix n'en est pas très élevé et on en a pour la vie; c'est comme la machine à hacher les viandes, c'est aussi indispensable. Ceci dit, je dois ajouter que les amandes doivent être émon-

dées d'avance et être bien séchées sans être colorées; ayez-en toujours 500 ou 600 grammes d'épluchées et tenez-les dans votre cuisine pour les sécher, étalées sur une planche, puis enfermées ensuite dans une boîte. Si elles sont humides, elles se râpent mal et la pâte faite se trouvant chargée d'humidité ne rend pas ce que l'on en attend.

Vous savez que pour éplucher les amandes, il suffit de les tenir deux minutes dans l'eau bouillante, hors du feu, puis les égoutter, les rafraîchir *et les presser une à une entre le pouce et l'index pour que l'amande sorte de son enveloppe. Sur ce, je ferme la parenthèse et ouvre le chapitre des recettes.*

N° 98 — Les Amandines

Proportions pour 12 :

Amandes	80	grammes.
Sucre	100	—
Beurre	40	—
Farine	20	—
Œuf	1	entier.
Jaune d'œuf	1	
Crème épaisse	3	cuillerées.
Un peu de kirsch.		

Les amandes étant finement râpées, mettez-les dans une terrine avec le sucre et travaillez cela à la spatule avec l'œuf, le jaune et le beurre fondu, après avoir battu cinq minutes, mélangez dedans la crème et le kirsch, puis la farine.

Foncez avec de la pâte sucrée (voir N° 40) douze moules à tartelettes beurrés; mettez une demi-cuillerée à café de marmelade d'abricots dans le fond, piquez-les et remplissez-les de la pâte aux amandes, semez dessus une pincée d'amandes hachées et cuisez en les plaçant dans le milieu de « *La Cornue* », puis, au bout de sept ou huit minutes, les monter cinq minutes dans le haut, pour faciliter le grillage des amandes. Abricotez le dessus en sortant du four.

N° 99 — Les Biarritz

Proportions pour 18 :

Amandes	125	grammes.
Sucre	125	—
Blancs d'œufs	3	petits.
Couverture chocolat.	125	grammes.
Vanille.		

Bien mélanger en terrine le sucre, les amandes en poudre, la vanille et deux blancs d'œufs, vous travaillez le tout au moins dix minutes, puis vous ajouterez le troisième blanc d'œuf; sur une tôle de « *La Cornue* », beurrée et farinée, étalez la pâte en petites galettes très minces et régulières d'environ cinq centimètres de diamètre. Mettez-les à cuire dans le haut de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure d'avance. Cuisez quatre à cinq minutes, décollez-les, et quand ils sont froids, recouvrez-les d'un côté d'une mince couche de couver-

ture de chocolat fondu et laissez bien refroidir au courant d'air.

N° 100 — La Couverture de Chocolat

Il s'agit du chocolat spécial à la confiserie : c'est celui avec lequel on trempe les crottes de chocolat et les fantaisies de Pâques : poissons, cloches, etc. Ça s'achète dans les confiseries et chocolateries, comme le Berger fidèle, Marquis, la Coloniale, etc.

Vous le cassez en morceaux que vous mettez dans une casserole ou un plat et vous le laissez fondre sans y *rien* ajouter, soit au bain-marie tiède, soit sur la porte du four, à très douce chaleur.

La couverture fond comme du beurre, mais reste assez épaisse et coulante à la fois; elle reviendra peut-être plusieurs fois dans ces recettes.

N° 101 — Les Blidahs

Proportions pour 18 :

Amandes en poudre....	125	grammes.
Sucre en poudre.......	125	—
Farine	15	—
Blancs d'œufs en neige....		
Zeste d'orange et carmin pour colorer.		

Préparez sur un papier les amandes, le sucre et la farine mélangés, ajoutez le zeste râpé de deux oranges, puis battez les blancs en neige ferme, et versez la poudre dedans; colorez en rose vif avec

du carmin, puis sur la tôle beurrée et farinée, étalez cette pâte en galettes ovales d'un centimètre d'épaisseur, les poudrer fortement de glace de sucre avec la petite boîte perforée et les mettre à cuire au milieu de « *La Cornue* », chauffée dix minutes d'avance et bien modérée, en enfournant les gâteaux, qui doivent rester moelleux et ne prendre qu'une légère croûte dessus sans coloration. Douze à quinze minutes de cuisson.

N° 102 — Les Boules de Neige (Petits Fours)

Proportions pour 26 à 28 :

Amandes en poudre....	80	grammes.
Sucre glace	150	—
Blancs d'œufs	2	petits.
Vanille.		

Travaillez vigoureusement tout ensemble, le sucre glace tamisé, les amandes, la vanille et les blancs d'œufs mis peu à peu ; il vous faut obtenir une pâte un peu mollette, mais que l'on puisse rouler et façonner à la main ; seulement, elle doit avoir beaucoup de corps, il faut donc que la poudre d'amandes soit très fine et employer du sucre glace, lequel se trouve chez tous les épiciers ; ayez soin de broyer ce sucre avec le rouleau et de le passer au tamis très fin, parce que comme ce sucre glace est en poudre fine comme de la farine, l'humidité le fait agglomérer en morceaux pier-

reux qu'il faut piler et passer. Avec cette pâte que vous divisez en petites boules de la grosseur de grosses noisettes et roulez bien entre les deux mains en les poudrant de glace de sucre pour ne pas qu'elles y collent, vous les mouillez légèrement avec du blanc d'œuf, puis les roulez dans une assiette pleine de glace de sucre qui doit adhérer abondamment autour et en faire une boule blanche; mettez-les à mesure dans des petites cassettes en papier plissé comme celles où on met les petits fours, les poser sur la tôle et les mettre à cuire au point bas de « *La Cornue* » *tôle doublée,* allumée cinq minutes avant, puis les y laisser huit à dix minutes en baissant le gaz au bout de cinq minutes. Se servent dans les caissettes et se présentent bien soufflés.

N° 103 — Les Charles X

Beurrez douze petits moules à tartelettes et foncez-les avec une petite rondelle de pâte sucrée (voir N° 40), piquez le fond et garnissez-les à un demi-centimètre du bord de la pâte qui, elle-même, doit dépasser du moule d'un centimètre, avec une pâte aux amandes ainsi préparée.

Mélangez et battez vigoureusement à la spatule, dans une terrine, 150 grammes de sucre vanillé avec deux blancs d'œufs; quand vous aurez travaillé cette pâte quatre ou cinq minutes, ajoutez-y 100 grammes d'amandes en poudre fine, puis un autre blanc d'œuf pour ramollir la pâte que les

amandes ont séchée, enfin terminez-la avec un gros blanc d'œuf, mais en neige, et 40 grammes de beurre fondu. Le parfum de vanille peut être remplacé par du kirsch ou du rhum. Faire cuire ces petits gâteaux pendant un quart d'heure dans « *La Cornue* », chauffée quinze minutes d'avance, en les mettant dans le bas du four, la pâte sucrée exigeant plus de chaleur que la légère pâte aux amandes. Modérez d'ailleurs le gaz à moitié de la cuisson et quand ces gâteaux sont cuits, recouvrez-les d'un appareil praliné fait en délayant dans un bol 100 grammes de glace de sucre avec assez de blanc d'œuf mis peu à peu pour faire une pâte assez coulante; y ajouter une cuillerée à soupe d'amandes en poudre, une prise de farine, en étaler une mince couche sur chaque gâteau, les poudrer encore de glace de sucre, toujours avec la petits boîte spéciale appelée : glacière, et les remettre cinq minutes dans « *La Cornue* », mais le plus haut possible et en éteignant à ce moment, car il s'agit de croûter ce praliné sans le colorer, le reste de chaleur de « *La Cornue* » suffira pour achever ce délicieux gâteau, qui vous aura permis d'utiliser des blancs. Vous pouvez également faire le dessous en pâte brisée ou débris de feuilletage.

N° 104 — Les Colibris

Les Colibris peuvent se présenter sous forme de petits gâteaux ou de petits fours, suivant la grosseur qu'on leur donne. Les proportions ci-

dessous vous permettront d'en faire douze gâteaux ou trente petits fours.

Proportions :

Amandes	125	grammes.
Sucre	175	—
Beurre	50	—
Farine	25	—
Œuf	1	entier.
Jaunes d'œufs	2	

Curaçao pour parfumer.

Travaillez ensemble en terrine, le sucre, les amandes en poudre et l'œuf entier tout d'abord; puis ajoutez les jaunes l'un après l'autre, toujours en travaillant bien; ensuite mettez la farine et le beurre fondu; parfumez d'un verre à liqueur de curaçao, puis remplissez de cette pâte des moules à godets beurrés et farinés; mettez-les à cuire en haut de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure d'avance et continuant à chauffer pendant la cuisson; ces gâteaux devant être un peu colorés; au bout de douze minutes pour des petits gâteaux et sept à huit minutes pour des petits fours, les sortir du four et les démouler; les laisser refroidir, les humecter de quelques gouttes de curaçao et les badigeonner avec le pinceau trempé dans de la marmelade d'abricots bouillante, bien réduite pour qu'elle ne pénètre pas dans la pâte, mais y refroidisse en y formant comme une couche de gelée, sur laquelle vous pouvez semer et y faire adhérer soit une pincée de pistaches hachées, soit

à défaut de pistaches, parfois malaisées à se procurer, des amandes hachées et grillées légèrement.

N° 105 — Les Croquets aux Amandes

Il ne s'agit pas ici d'amandes en poudre, mais au contraire, d'amandes entières, sans être même épluchées. Gâteau très facile à faire et se conservant assez bien.

Proportions :

Farine	150	grammes.
Beurre	50	—
Sucre	75	—
Amandes brutes ...	100	—
Œuf	1	entier.
Lait chaud	4	cuillerées.
Levure en poudre..	1/2	cuill. à café.
Sel, zeste de citron.		

Mettez la farine en cercle sur la planche avec tous les ingrédients au milieu, les amandes entières comprises, et pétrir le tout à la main sans aucune précaution; ensuite, quand le mélange est bien fait, débarrassez votre main de toute la pâte adhérente et hachez grossièrement cette pâte de façon à couper les amandes quelque peu; puis, sur la planche farinée, rassemblez votre pâte et roulez-la avec les mains en lui donnant la forme d'un gros boudin, que vous poserez au milieu de la tôle; aplatissez-le un peu avec les mains tout en lui conservant la forme dite : en dos d'âne, c'est-

à-dire un peu plus épaisse au milieu et amincie sur les bords, dorez le dessus de cette bande de pâte avec du jaune d'œuf, ou par économie avec du lait sucré, et mettez à cuire au plus haut de « *La Cornue* », chauffée fortement vingt minutes d'avance. Il faut quinze à dix-huit minutes pour la cuisson, et quand ce gâteau est froid, vous le coupez en morceaux de la largeur du doigt et un peu en diagonale pour les obtenir un peu plus long.

N° 106 — Les Conversations

Foncez douze moules à tartelettes avec une pâte brisée (voir N° 17) ou avec des rognures de pâte feuilletée étendues très minces; piquez le fond et garnissez vos tartelettes au ras, soit avec une crème frangipane, ou pâtissière, ou crème d'amandes, ou même avec de la marmelade de pommes. Mettons-y, si vous voulez, une crème pâtissière aux amandes que voici :

Mettez trois jaunes d'œufs dans une casserole avec 100 grammes de sucre bien vanillé; puis travaillez ce mélange avec un fouet et quand il est blanchi, ajoutez dedans 60 grammes d'amandes en poudre, trente-cinq grammes de crème de riz et enfin trois décilitres de lait. Faites bouillir cette crème en la remuant sur le feu avec le fouet; elle doit devenir assez épaisse; cependant il ne faut pas que ce soit une colle; ne craignez pas, si besoin est, de remettre un peu de lait et donner encore

un bouillon, mais je fais remarquer qu'avec de la crème de riz, bien que très épaisse, la crème n'a pas le goût de colle de pâte que lui donne la farine mise en excès ; de plus, en cuisant, cette crème ne risquera pas de déborder comme celle à la farine.

Quand cette *crème est froide*, garnir les tartelettes et les recouvrir d'une mince abaisse de même pâte que le fond, sur cette pâte, étaler une mince épaisseur de glace royale (voir N° 107) et par-dessus, appliquer sur chaque gâteau quatre petites bandelettes de pâte, comme des nouilles, disposées en croisillons ; mettre alors ces gâteaux à la partie du milieu de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance, baissez un peu au bout de cinq minutes et éteindre au bout de dix minutes ; laissez finir de cuire à four éteint encore cinq minutes, mais bien veiller pendant la cuisson à ce que le dessus de ces gâteaux ne colore presque pas, le sucre dont ils sont recouverts caramélisant aisément ; si vos gâteaux sont assez blondis au bout de cinq minutes couvrez-les d'un épais papier blanc.

N° 107 — La Glace Royale

Comme il sera peut-être question de glace royale plusieurs fois, en voici l'explication :

Mélangez dans un bol, 125 grammes de glace de sucre finement tamisée et une prise de farine avec assez de blanc d'œuf ajouté peu à peu pour obtenir une sorte de pâte blanche, lisse, coulante

sans être liquide, et facile à étaler au couteau sur les gâteaux le cas échéant. C'est ce que l'on met sur les allumettes glacées.

N° 108 — Les Cyranos

Proportions pour 12 barquettes :

Amandes en poudre....	125	grammes.
Sucre en poudre.......	125	—
Farine	25	—

Blancs d'œufs : 2 gros ou 3 petits.
Curaçao ou kirsch : 2 cuillerées à soupe.

Travaillez en terrine le sucre, les amandes et deux blancs d'œufs mis en deux fois, ensuite, comme la pâte doit être assez molle, ajoutez, si vous le jugez nécessaire, encore un peu de blanc d'œuf, puis la liqueur dont il faut tenir compte pour le degré de ramollissement de la pâte, qui bien que mollette ne doit pas être liquide. Ajoutez en dernier lieu la farine; puis beurrez des moules à bateaux de dix à douze centimètres de longueur; aussitôt beurrés, passez vos moules dans des amandes en poudre, remplissez-les avec la pâte aux amandes et égalisez le dessus avec le couteau passé au ras des moules; recouvrez alors cette pâte d'amandes avec une légère couche de glace royale (voir ci-dessus). Mettez à cuire dans le bas de « *La Cornue* », chauffée quinze minutes d'avance et baissée un peu en mettant au four; donner quinze minutes de cuisson en prenant les précau-

tions de surveillance signalées pour les conversations, puisque ces gâteaux sont aussi recouverts de glace royale. Aussitôt cuits, passez délicatement la pointe du couteau autour des bords des moules pour décoller le gâteau sans casser la croûte de glace royale.

Nota. — Quand je dis de cuire dans le bas de « *La Cornue* », cela ne veut pas toujours dire : tout à fait dans le bas, parce que le fond des gâteaux risquerait de noircir ; mais plutôt à mi-hauteur. Cependant, il est parfois nécessaire de commencer la cuisson tout en bas pendant quelques minutes pour surélever la tôle ensuite ; ceci est indiqué au cours des recettes.

N° 109 — Les Dakar (à la Noix de Coco)

Proportions pour 15 :

Amandes	50	grammes.
Sucre	125	—
Noix de coco en poudre.	80	—
Blancs d'œufs	3	

Travaillez tout ensemble : le sucre, les amandes, la poudre de noix de coco et les blancs d'œufs pour obtenir une pâte mollette, mais cependant assez consistante ; divisez-la en quinze parties et roulez-les dans un mélange d'amandes hachées et de noix de coco en poudre, déposez-les à mesure sur une feuille de papier posée sur une tôle et cuisez-les à mi-hauteur dans « *La Cornue* », chauffée un

quart d'heure d'avance. Douze minutes suffisent, ce petit gâteau devant être moelleux intérieurement.

La poudre de noix de coco s'achète toute prête, soit dans de grandes épiceries, soit chez un spécialiste de produits exotiques. Ces gâteaux sont très appréciés et sont à la mode; vous en trouverez quelques spécimens dans ce petit recueil.

N° 110 — Les Eponges (Petits Fours)

Proportions pour une assiette :

Amandes en poudre....	100	grammes.
Sucre en poudre.......	125	—
Farine	25	—
Blancs œufs en neige..	3	
Vanille.		

Battez les trois blancs en neige bien ferme, puis versez et mélangez dedans à la cuillère les trois poudres réunies : sucre, amandes et farine; avec une poche et une petite douille ronde, couchez des sortes de petits macarons sur la tôle beurrée et farinée, semez dessus des amandes hachées un peu grosses et mettez à cuire dix minutes dans le haut de « *La Cornue* », chauffée quinze minutes d'avance, et maintenue assez chaude pour colorer un peu les amandes hachées; décollez ces petits fours et assemblez-les deux par deux, avec un peu de marmelade d'abricots ou de framboises; bien les saupoudrer de sucre glace pour les servir.

Ces gâteaux sont de bonne conservation, puisqu'ils ne contiennent pas de beurre.

N° 111 — Les Fiches (Petits Fours aux Noisettes)

Proportions pour une assiette :

Farine	125	grammes.
Noisettes grillées en poudre	60	—
Beurre	50	—
Sucre en poudre	60	—
Œuf	1	entier.
Lait	3	cuillerées.

Sel et vanille.

Pétrissez tout à la main, comme une pâte à tarte et tenez-la molle pour pouvoir la coucher à la poche; si elle est trop ferme, augmentez la dose de lait et faites en sorte que le beurre soit très mou, ce qui aide à ramollir la pâte.

Mettez cette pâte dans une poche avec une grosse douille cannelée, et sur la tôle beurrée, couchez des bandes de toute la longueur, aussi grosses que possible et pour les obtenir grosses, appuyez fortement avec la main sur la poche pour faire sortir la pâte et ne tirez pas trop vite afin de la laisser grossir au sortir de la douille.

Mettez à cuire dans « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure d'avance et aussi haut que possible. Six à sept minutes suffisent et aussitôt que vous les sortez du four, badigeonnez-les avec un pin-

ceau trempé dans un mélange de glace de sucre et de rhum assez clair pour ne déposer sur le gâteau qu'un léger voile transparent qui se cristallise en refroidissant, puis coupez ces bandes en morceaux de la longueur du doigt.

N° 112 — Les Friands

Proportions pour 12 :

Amandes	75	grammes.
Sucre en poudre...	125	—
Farine	60	—
Beurre cuit	100	—
Blancs d'œufs	4	

Demi-verre à liqueur de kirsch.

Commencez par faire cuire jusqu'à ce qu'il soit presque noir les 100 grammes de beurre, puis laissez-le un peu reposer et décantez-le dans une autre casserole parce qu'il y du petit lait gratiné au fond, laissez-le s'attiédir et pendant ce temps travaillez les amandes en poudre en y mélangeant les blancs d'œufs, un par un, sur le côté du feu pour tiédir la pâte.

Il faut mêler le tout assez longuement pour donner du corps à la pâte, puis vous y versez le beurre presque froid mais fondu cependant ; ajoutez ensuite le kirsch et la farine et remplissez de cette pâte des moules ronds cannelés, bien beurrés et farinés ; cuisez-les dans le milieu de la hauteur de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes

d'avance; modérez la chaleur en baissant le gaz après six à sept minutes de cuisson et laissez encore cinq minutes.

N° 113 — Les Florettes

Foncez douze moules à tartelettes, creux et moins larges que les autres, avec de la pâte brisée (voir N° 17), piquez le fond et mettez-y une goutte de marmelade d'abricots, puis vous remplirez ces moules avec un appareil composé de :

Sucre en poudre...	100	grammes.
Amandes en poudre.	80	—
Blancs d'œufs	2	petits.
Kirsch.		

Battez les blancs en neige ferme et mélangez dedans tout à la fois, sucre, amandes et une cuillerée de kirsch; c'est très simple; faites tomber une cuillerée de cet appareil dans chaque tartelette, semez dessus une pincée d'amandes en poudre, saupoudrez de sucre glace et mettez à cuire dans le bas de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure d'avance et maintenue assez chaude pendant la cuisson qui demande douze à quinze minutes. Ce gâteau se présente très joliment.

N° 114 — Galettes Nantaises

Ce sont des petites galettes sèches pour le thé dont le goût rappelle en plus fin les petits beurres.

Proportions pour 18 galettes :

Farine	125	grammes.
Beurre	60	—
Sucre	60	—
Amandes en poudre.	60	—
Jaunes d'œufs	2	
Sel, parfum.		

Commencez par bien manier le beurre pour le ramollir, puis mettez-le avec les autres ingrédients au milieu de la farine; ne mettez que 40 grammes d'amandes et réservez les 20 grammes restant pour plus tard. Pétrissez bien le tout pour faire une pâte homogène et laissez-la reposer deux ou trois heures. Etendez-la alors au rouleau en lui donnant deux millimètres et demi d'épaisseur, la découper en galettes avec un emporte-pièce rond cannelé de cinq à six centimètres de diamètre; relevez ces galettes sur tôle beurrée, dorez-les à l'œuf battu, rayez-les à la fourchette, en quadrillage, puis déposez au milieu une pincée des amandes en poudre réservées et par-dessus mettez une *prise* de sucre en poudre. Cuisez aussi haut que possible dans « *La Cornue* », chauffée fortement vingt minutes, et laissez cuire six à sept minutes à four très chaud.

N° 115 — Galettes Napolitaines

Proportions pour 18 :

Farine	150	grammes.
Beurre	60	—
Sucre	60	—

Amandes en poudre. . . . 10 grammes.
Œuf . . . . 1 entier.
Sel, zeste d'orange ou de citron.

Travaillez d'abord en terrine, le sucre, le beurre et les amandes pour en faire une pâte que vous mettrez alors au centre de la farine avec l'œuf, le parfum et le sel. Pétrissez bien le tout, puis roulez la pâte sur la table farinée, après vous être débarrassé les doigts avec un peu de farine. Divisez cette pâte en dix-huit morceaux réguliers que vous roulez à la main avec un peu de farine en forme de petites boules; déposez-les à mesure sur la tôle beurrée en les espaçant assez, puis avec le fond d'une boîte de fer fariné, aplatissez ces boules, qui deviennent alors des galettes d'un demi-centimètre d'épaisseur; sur chacune étalez une petite couche de praliné comme je l'indique pour les gâteaux Charles X (voir N° 103) et cuisez au plus bas de « *La Cornue* », chauffée seulement dix minutes d'avance, afin de n'avoir qu'une faible chaleur en haut pour ne pas brûler le pralin et juste assez en bas pour cuire la pâte pendant huit à dix minutes. Ces gâteaux sont les plus exquis pour le thé, et peuvent également se faire en petits fours très réduits de diamètre.

N° 116 — Galettes à l'Orange

Celles-ci seraient très ennuyeuses à cuire, si on ne dispose pas de « *La Cornue* », mais avec ce merveilleux type de four rien n'est difficile.

Proportions pour 15 à 18 galettes :

Amandes hachées	100	grammes.
Sucre en poudre...........	100	—
Ecorces d'oranges hachées..	100	—
Beurre	60	—
Farine	20	—
Curaçao ou rhum..........	1	cuillerée.

Quelques gouttes de carmin.

Faites ramollir, et non pas fondre, le beurre dans une terrine, fouettez-le pour le rendre à l'état de pommade et mettez le sucre, battez toujours pendant trois minutes et mélangez alors à la cuillère les amandes hachées de la grosseur de grains de riz et non pas en poudre, les écorces d'oranges taillées de même grosseur, la farine, le rhum et quelques gouttes de carmin pour rougir la pâte.

Déposez cette pâte par petits tas de la grosseur de belles noix et très espacés les uns des autres, sur tôle très légèrement beurrée; avec une fourchette mouillée, aplatir un peu ces tas et mettre à cuire au plus haut de « *La Cornue* » chauffée quinze minutes d'avance.

Cette pâte s'étale beaucoup et doit être cuite à four très vif, très rapidement, quatre ou cinq minutes en général; attendez qu'elles soient presque froides pour les retirer de la tôle, vous ne pouvez d'ailleurs pas faire autrement, la pâte étant liquide et comme fondue aussitôt cuite, il faut attendre le refroidissement qui cristallise le sucre.

Elles doivent se présenter absolument ajourées et sont évidemment très fragiles. Comme vous serez obligé de les faire cuire en plusieurs fois, n'oubliez pas de refroidir la tôle en faisant couler l'eau *dessous* avant d'étaler de la pâte à nouveau.

N° 117 — Galettes Suisses

Proportions pour 18 à 20 :

Farine	125	grammes.
Amandes	125	—
Sucre	125	—
Beurre	50	—
Œuf	1	entier.
Levure en poudre..	1/2	cuillerée à café.

Sel et zeste de citron.

Mettez la farine en fontaine sur la table, avec les amandes en poudre, le sucre, le beurre et enfin tous les ingrédients indiqués; puis pétrissez bien à la main en écrasant la pâte pour donner du corps; si toutefois vous la trouvez trop sèche et comme sableuse, ajoutez un jaune d'œuf de plus. Laissez reposer une heure, puis étendez cette pâte au rouleau et découpez-la avec un emporte-pièce ovale cannelé de dix à douze centimètres de longueur; déposez-les à mesure sur tôle beurrée, puis dorez le dessus avec de l'œuf battu, et posez au milieu de chacune, en l'y inscrustant d'un léger effort, une moitié d'amande. Mettez à cuire au plus haut de « *La Cornue* », chauffée d'avance

quinze minutes, et cuisez dix à douze minutes à four très chaud.

N° 118 — Les Lisettes

Foncez dix-huit moules à barquettes beurrés avec de la pâte brisée ou feuilletée (voir N° 30), piquez le fond et les garnir avec l'appareil suivant.

Battez en neige bien ferme deux gros blancs d'œufs et y mélanger alors à la cuillère 60 grammes d'amandes en poudre et 60 grammes de sucre en poudre, parfumez avec un zeste d'orange; quand vous avez mis une cuillerée de cette pâte d'amandes dans les barquettes, posez au milieu un losange d'écorce d'orange confite; poudrez de glace de sucre et cuisez au bas de « *La Cornue* », chauffée dix minutes d'avance; il faut douze minutes pour la cuisson avec une chaleur plus vive dessous que dessus; il peut être bon de laisser cinq minutes à mi-hauteur de « *La Cornue* » et descendre la tôle tout en bas ensuite; le dessus doit être à peine blondi.

N° 119 — Les Macarons

Proportions pour 24 pièces :

Amandes en poudre.	100	grammes.
Sucre en poudre...	200	—
Fécule	5	—
Blancs d'œufs	2	
Vanille.		

Réunissez en terrine le sucre et les amandes, la vanille et les blancs d'œufs, travaillez bien le tout à la spatule pour donner le plus de corps possible à la pâte (qui ne peut pas donner dans les macarons la perfection que donne la pâte *pilée* au mortier).

Pour faciliter le corps, mettez la fécule ou à défaut une pincée de farine; divisez alors cette pâte en vingt-quatre parties, que vous roulerez en boules entre vos deux mains légèrement poudrées de farine et déposez-les à mesure sur une feuille de papier posée sur la tôle; ne les faites pas se toucher, puisqu'ils vont gonfler; avec un pinceau légèrement mouillé, aplatissez-les un petit peu, puis poudrez-les de glace de sucre et cuisez les macarons tout en haut de « *La Cornue* », chauffée seulement dix minutes d'avance. Il faut un four moyen, autrement les macarons se déforment; ils doivent être bien dorés et fendillés au bout de dix à douze minutes; déposez la feuille de papier sur la table bien mouillée et après quelques minutes, les macarons se détacheront aisément; pour les conserver frais et restant moelleux, il faut les accoupler deux par deux une fois cuits.

Faites-les la veille, ils seront plus mous que le jour même.

N° 120 — Macarons à la Noix de Coco

Même procédé que ci-dessus, seulement vous ne mettrez que 50 grammes d'amandes et remplacerez les autres par 100 grammes de noix de coco râpée en poudre; faites la pâte plus ferme, en mettant un peu moins de blancs d'œufs et avant de les mettre sur la feuille de papier, roulez-les dans la noix de coco râpée. Cuisez-les de la même manière que ci-dessus.

N° 121 — Les Macarons au Chocolat

Proportions :

Amandes	125	grammes.
Sucre	200	—
Chocolat fondu	60	—
Blancs d'œufs	2	—
Fécule	1	cuillerée.

Vous procéderez comme ci-dessus; faites fondre le chocolat avec un tout petit peu d'eau, le moins possible, et attendez qu'il soit presque froid pour le mélanger à la pâte d'amandes. Roulez de même vos macarons, posez-les sur une feuille de papier; aplatissez-les aussi au pinceau mouillé et posez au milieu une prise de sucre cristallisé. Cuisez comme les macarons ordinaires tout au haut de « *La Cornue* », dix à douze minutes.

N° 122 — Macarons Moelleux

Proportions :

Amandes	100	grammes.
Sucre glace	180	—
Marmelade d'abricots ..	1	cuillerée.
Blancs d'œufs	2	
Vanille.		

Vous ferez la pâte comme pour les autres macarons, en remplaçant le sucre en poudre par du sucre glace, et ajoutant un peu d'abricot. Les coucher à la poche sur feuille de papier, parce qu'ils sont trop mous pour être roulés dans les mains, et les laisser étuver au chaud quatre ou cinq heures sur les planches de la cuisine avant de les mettre comme les autres en haut de « *La Cornue* », pendant dix à douze minutes à chaleur modérée. Les accoler aussi par deux après cuisson.

N° 123 — Les Massepains (Petits Fours)

Autre genre de macarons très fins et très jolis ; en voici les proportions pour une assiette :

Amandes en poudre.	60	grammes.
Sucre glace	150	—
Blancs d'œufs	2	
Vanille.		

Travaillez le tout comme les macarons assez longuement, pâte très mollette ; mettez la pâte dans une poche avec une petite douille ronde unie et

faites sur une feuille de papier des petites formes ovales, grosseur et forme de moitiés de noix; placez les massepains à chaleur d'étuve très douce pendant cinq ou six heures; il se formera alors dessus une légère croûte; fendez cette croûte avec la pointe du couteau et cuisez les massepains à mi-hauteur de « *La Cornue* », chauffée dix minutes d'avance et modérée en les mettant au four, car il faut douze à quinze minutes de cuisson à four très doux. Les décoller comme les macarons et les assembler aussi par deux. Peuvent se conserver plusieurs jours, comme d'ailleurs les macarons et tous gâteaux à base de pâte d'amandes, dans lesquels le beurre n'intervient pas.

N° 124 — Les Milanais (Petits Fours)

Avec la pâte des Milanais, on peut faire une grande variété de petits fours, en donnant à cette pâte différentes formes et les finissant et décorant diversement. Voici la pâte avec les proportions pour en faire trois ou quatre sortes :

Farine	250	grammes.
Beurre	100	—
Amandes en poudre	125	—
Sucre	100	—
Œufs	2	entiers.

Zeste de citron ou orange et sel.

Mettez la farine en fontaine avec le reste des ingrédients au milieu et pétrissez le tout pour

obtenir une pâte mollette, mais susceptible cependant d'être étendue au rouleau, et découpée avec des emporte-pièce de formes variées, qui vous procurent autant de sortes de petits fours en les décorant les uns avec des amandes, d'autres avec des fruits confits, des raisins secs, etc.

Vous pouvez aussi en rouler à la main en donnant la forme soit de petits pains, de nattes, de grosses olives, etc. Les dorer à l'œuf, puis vous les cuirez dans le point très haut de « *La Cornue* », s'ils sont façonnés à l'emporte-pièce et plat, et au milieu, s'ils sont en boules ou en formes épaisses, afin qu'étant moins saisis, ils puissent être bien cuits au milieu.

Ces petits fours sont, en plus fins, le genre Scapini et ils se conservent quelques jours à la condition d'être enfermés dans une boîte et au sec.

N° 125 — Les Mercedès

Foncez en pâte feuilletée (voir N° 30) une quinzaine de petits moules à godets, ni trop petits, ni trop grands; piquez le fond et mettez-y gros comme une demi-noisette de fruits confits hachés, liés d'une cuillerée de marmelade d'abricots; remplissez-les alors avec une pâte d'amandes faite en mélangeant ensemble en terrine 125 grammes d'amandes en poudre avec 125 grammes de sucre vanillé, puis trois blancs d'œufs et une cuillerée de kirsch. Après avoir rempli vos moules, posez une demi-cerise confite au milieu et entourez la

cerise, d'un semis d'amandes effilées ou hachées. Cuisez en bas de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure d'avance et, après huit à dix minutes, montez la tôle au plus haut pour colorer les amandes qui doivent être grillées quand les Mercedès sont cuits, soit un quart d'heure en tout ; glacez le dessus de ces gâteaux avec de la marmelade d'abricots réduite.

N° 126 — Les Moscovites

Foncez des petits moules creux à croustades avec de la pâte brisée (voir N° 17), piquez le fond et mettez-y une goutte de marmelade d'abricots, puis garnissez-les avec l'appareil suivant :

Proportions pour 18 :

Amandes en poudre.	125	grammes.
Sucre	75	—
Raisins de Corinthe	50	—
Blancs d'œufs	2	
Sucre glace	20	—
Miel	30	—

Kummel pour parfumer.

Mélangez amandes, sucre, miel et raisins de Corinthe macérés avec le kummel ; puis battez les blancs en neige et mélangez-leur ensuite le sucre glace ; incorporez ces blancs à la pâte d'amandes un peu chauffée avec le miel et le kummel ; quand vous aurez garni vos tartelettes de cette composition, mettez dessus, au milieu, un morceau d'abricot confit, saupoudrez de sucre glace et

cuisez dans la partie du milieu de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance, puis au bout de douze minutes, modérez fortement le four en baissant le gaz pour finir la cuisson pendant encore six à huit minutes suivant la grandeur des gâteaux.

N° 127 — Les Nancéens

Foncez douze moules à bateaux avec de la pâte sucrée (voir N° 40), piquez le fond et mettez-y une larme de marmelade d'abricots; faites ensuite, pour les garnir, l'appareil suivant :

Mettez en casserole 50 grammes d'amandes en poudre avec 100 grammes de sucre vanillé et un blanc d'œuf, délayez bien à la spatule et quand la pâte a pris un peu de corps, chauffez-la jusqu'à ce que, sans être bouillante, elle soit aussi chaude que possible; à ce moment, mélangez-y un deuxième blanc d'œuf mais en neige. Après avoir garni vos bateaux d'une cuillerée de cette composition, placez sur chacun deux moitiés d'amandes se tournant le dos, poudrez fortement de sucre glace et cuisez dans le bas de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure d'avance. Cuisson quinze minutes, en modérant le feu vers la fin.

N° 128 — Les Nivernais

Foncez en pâte brisée fine (voir N° 17), quinze moules à bateaux beurrés, piquez le fond, puis garnissez-les de la crème suivante :

Proportions :

Amandes	100 grammes.
Sucre en poudre...	100 —
Jaunes d'œufs	3 entiers.
Kirsch	2 cuillerées.
Beurre fondu	50 grammes.

Travaillez le tout ensemble, puis étant à l'état de crème épaisse, remplir les moules au ras, et les recouvrir d'une mince abaisse de la même pâte brisée, comme il a été expliqué pour les Conversations (voir N° 106) ; dorez-le à l'œuf, semez des amandes en poudre dessus, sucrez et cuisez dans le milieu de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes d'avance. Tenir le four bien chaud pendant huit à dix minutes, puis l'éteindre et laisser encore autant sans ouvrir le four.

N° 129 — Les Pains Anglais aux Amandes

Proportions pour 24 :

Farine	125 grammes.
Sucre en poudre...	150 —
Amandes en poudre.	100 —
Beurre	100 —
Œuf	1 entier.
Sel, zeste de citron.	

Travaillez d'abord ensemble les amandes, le beurre et le sucre pour faire une pâte malléable; mettez-la au milieu de la farine avec le sel et le citron (ou tout autre parfum), pétrissez bien, puis

divisez cette pâte en vingt-quatre morceaux réguliers, et sur la table farinée légèrement, roulez-les à la main en leur donnant la forme de gros cigares; mettez-les à mesure sur tôle beurrée, puis avec un petit couteau posé presque à plat dessus, fendez la pâte pour bien imiter un pain fendu. Dorez-les avec de l'œuf battu et cuisez-les au plus haut de « *La Cornue* », fortement chauffée quinze minutes d'avance. Il faut de huit à dix minutes au plus pour les cuire; ne vous étonnez pas s'ils se déforment et s'aplatissent, c'est au contraire l'indice que la pâte est bien fondante. Petit gâteau très fin.

N° 130 — Les Pains de Seigle (Petits Fours)

Proportions pour 24 environ :

Amandes en poudre.	125	grammes.
Sucre en poudre . . .	125	—
Farine	25	—
Pralin	50	—
Blancs d'œufs	2	

Ce délicieux petit four nécessite du pralin et serait certes mieux réussi si l'on disposait d'un mortier; enfin avec la râpe, nous allons y suppléer. Commencez par faire le pralin; pour cela, mettez dans une petite casserole non étamée, 30 grammes de sucre en poudre et 30 grammes d'amandes *non épluchées,* entières; remuez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé bien brun, ce qui aura, en même temps, fait griller les amandes. Versez

ce pralin sur une tôle huilée et laissez-le refroidir, puis passez-le dans la râpe aux amandes; mélangez alors tout ensemble, avec les blancs d'œufs, sucre, amandes, farine, et travaillez le tout pour que ce soit un peu pâteux; la couleur est bistrée comme celle du pain de seigle. Divisez alors cette pâte en morceaux de la dimension de grosses noix, roulez-les dans les deux mains que vous aurez légèrement humectées de blanc d'œuf et roulez-les ensuite dans du sucre glaec finement tamisé, qui doit être très abondant autour; déposez à mesure ces petites boules sur une feuille de papier posée sur tôle et cuisez à mi-hauteur dans « *La Cornue* », chauffée quinze minutes à l'avance et modérez la chaleur si vous voyez au bout de six ou sept minutes que le sucre a tendance à fondre; il faut bien un quart d'heure pour la cuisson, et ces petits fours doivent rester blancs et se fendiller de sorte que l'on voit par ces fentes la couleur brune de la pâte alors que le dessus restant blanc imite la farine qui reste sur les vrais pains de seigle.

Ce petit four peut se garder plusieurs jours, il est très moelleux et meilleur encore que les macarons auxquels il s'apparente.

N° 131 — Les Sénégalais (Gâteaux à la Noix de Coco)

Proportions pour 24 :

Poudre de noix de coco.	125	grammes.
Poudre d'amandes	60	—

Sucre .... 150 grammes.
Chocolat .... 80 —
Blancs d'œufs 4

Mettez d'abord le chocolat à fondre dans une casserole avec le moins d'eau possible, mais laissez-le bien fondre et bien cuire en le remuant, et laissez-le refroidir. Pendant ce temps, battez en neige ferme les quatre blancs d'œufs et mélangez-y la noix de coco, les amandes et le sucre, avec la spatule, ensuite incorporez cela dans le chocolat en commençant par en mélanger une petite quantité, puis le reste quand la première partie bien mélangée a assoupli le chocolat. Avec cette pâte, faites sur une tôle beurrée et farinée des petits tas un peu en pyramide mais irréguliers comme des rochers; les faire cuire dans la partie moyenne de « *La Cornue* », chauffée dix minutes d'avance et réglée en mettant les gâteaux comme une étuve très chaude. Ces gâteaux doivent croûter et sécher extérieurement un quart d'heure sans être colorés autrement que par le chocolat, lequel justifie leur nom.

N° 132 — Les Senoritas (Petits Fours)

Proportions pour 36 :

Amandes en poudre. 100 grammes.
Sucre en poudre... 125 —
Blancs d'œufs 3
Eau .... 1/2 décilitre env.
Vanille.

Mettez les amandes et le sucre vanillé dans une terrine et peu à peu mélangez avec de l'eau froide pour arriver à faire une pâte mollette, mais pas liquide. Dans cette pâte, mélangez les trois blancs en neige, puis remplissez-en des petites caissettes à petits fours en papier plissé de forme ovale, posez une moitié d'amande sur chaque et poudrez fortement de sucre glace. Cuisez à four très modéré dans le bas de « *La Cornue* », chauffée dix minutes d'avance et modérée. Dix minutes de cuisson et les laisser dans les caissettes, c'est délicieux et moelleux et se garde plusieurs jours.

Les Entremets

Les Entremets

J'ai choisi pour nos lectrices quelques bons entremets faciles à cuire et surtout à faire.

En voici une vingtaine qu'elles pourront présenter impeccablement grâce à « La Cornue » :

N° 133 — Pudding soufflé à la Vanille

Proportions pour 8 personnes :

Beurre	80	grammes.
Sucre	80	—
Farine	80	—
Lait	2	décilitres.
Jaunes d'œufs.....	4	
Blancs d'œufs	3	
Vanille.		

Mettez à bouillir dans une casserole assez grande le lait avec la vanille que vous infusez dedans. (On peut de même infuser zeste d'orange ou de citron.)

Dans une terrine, faites fondre à moitié le beurre et mélangez dedans, à la spatule, la farine, puis versez-y le lait bouillant; délayez et remettez

le tout dans la casserole, puis tournez sur le feu jusqu'à ce que vous ayez une pâte épaisse se détachant des parois, y mélanger alors le sucre, puis les jaunes d'œufs, mais hors du feu, et enfin les blancs en neige; il faut un blanc de moins que de jaunes; faites le mélange vigoureusement, sans crainte, puis versez votre appareil dans un moule à pudding à douille centrale, bien beurré et sucré, en ne le remplissant qu'aux trois quarts. Mettez le moule au bain-marie sur le feu et quand l'eau est bouillante, mettez le tout au four dans le bas de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure d'avance; il faut que l'eau continue à bouillonner et que le four soit assez chaud en haut aussi pour assurer la cuisson de la partie supérieure et cela pendant quarante minutes. Le pudding doit monter à six ou huit centimètres au-dessus du moule, et quand il est cuit, vous le sortez du four et le laissez un peu retomber dans le moule dix minutes avant de le démouler en le renversant sur un plat rond chaud.

L'arroser et l'accompagner d'une sauce sabayon ou d'une crème anglaise au même parfum que l'entremets.

N° 134 — Crème Anglaise

Travaillez dans une casserole deux jaunes d'œufs avec 60 grammes de sucre en poudre et quand vous l'aurez fait blanchir, mélangez dedans trois décilitres de lait bouillant et vanillé; liez sur

le feu cette crème en la remuant doucement sans la laisser bouillir ; la passer et la servir, partie sur le pudding, partie en saucière.

Si vous désirez une crème plus épaisse, mettez en plus une demi-cuillerée à café de fécule avec le sucre.

N° 135 — Pudding soufflé Sans-Souci

Même procédé et proportions, mais vous ajoutez à l'entremets en même temps que les blancs en neige, 150 grammes de pommes de reinettes coupées en dés et fondues au beurre sans être écrasées. Parfumez la crème anglaise au kirsch, lequel s'ajoute quand la crème est cuite et passée.

N° 136 — Pudding soufflé au Chocolat

Même procédé : faites cuire 150 grammes de chocolat dans le lait et comme le chocolat épaissit les appareils auxquels on le mélange, vous diminuerez de 25 grammes le poids de farine et de sucre.

Vous accompagnerez ce pudding avec une crème, également au chocolat.

N° 137 — Gâteau de Riz au Caramel

Proportions pour 8 personnes :

Riz	150	grammes.
Sucre	125	—
Beurre	30	—
Lait	6	décilitres.

Œuf	1 entier.
Jaunes d'œufs	2 —
Vanille.	

Mettez d'abord le riz dans de l'eau froide sur le feu et lorsqu'il aura bouilli quatre minutes, égouttez-le, rincez-le et remettez-le à finir de cuire avec le lait et la vanille. Temps de cuisson vingt-cinq minutes, au bout desquelles il doit être à sec.

Mélangez alors en terrine, le sucre avec les œufs et jaunes et versez le riz très cuit dedans en délayant ; retirez la branche de vanille et versez dans un moule à Charlotte préalablement enduit de caramel.

N° 138 — Comment caraméliser un moule

Ne faites pas cuire et caraméliser votre sucre dans le moule, comme je le vois faire souvent, parce que ces moules sont étamés et que l'étain fond en même temps que le sucre ; mais dans une casserole en aluminium, par exemple, ou en nickel, mettez 40 à 50 grammes de sucre *en poudre,* sans *eau,* tout à fait à sec ; mettez sur le feu pas trop brutal et tournez votre sucre doucement avec une petite spatule à mesure qu'il fond et jusqu'à ce que, étant tout fondu, il soit assez brun pour bien aromatiser au caramel, mais ne pas le laisser noircir et brûler. Versez-le dans le moule que vous tiendrez ensuite avec un torchon, car il sera chaud, et penchez-le en tous sens pour y faire adhérer le sucre partout, le plus régulièrement possible.

La Cuisson du Gâteau de Riz

Mettez le moule garni au bain-marie, faites partir sur le feu et mettez ensuite la casserole en bas de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure d'avance et ne laissez pas bouillir l'eau du bain trop fort.

Temps de cuisson vingt-cinq minutes, puis sortez du four et laissez s'attiédir ou même se refroidir avant de renverser votre gâteau sur un compotier, selon que vous voudrez le servir tiède ou froid.

N° 139 — Crème renversée au Café

Proportions :

Sucre .... 200 grammes.
Lait .... 3/4 de litre.
Œufs .... 5 entiers.
ou Jaunes.
Café très fort...... 1/4 de litre.

Toutes les ménagères doivent savoir faire une crème renversée ; voici pour celles qui ne savent pas.

Faites bouillir ensemble le lait et le café additionnés de quelques gouttes d'essence de café pour accentuer la couleur. Battez ensemble sucre et œufs et versez le lait bouillant dessus en deux ou trois fois, laissez reposer cinq minutes pour pouvoir enlever l'écume qui monte dessus, écume qui provient des œufs battus, surtout des blancs; après écumage, passez votre crème à la passoire fine pour éliminer les germes de blancs d'œufs et versez-la dans un moule à Charlotte beurré et sucré. Cuisez au bain-marie bouillant, mais au milieu de « *La Cornue* », chauffée un quart d'heure, afin que l'eau du bain ne risque pas de bouillir, ce qui se produirait si on plaçait la crème en bas du four. Sondez la crème en plein milieu avec un petit couteau, après vingt minutes de cuisson, il doit ressortir sec.

Ceci est le principe de toute crème renversée, quel que soit son parfum.

N° 140 — Pudding Diplomate chaud (dit de Cabinet)

Faites bouillir un demi-litre de lait et versez-le sur trois œufs entiers battus avec 80 grammes de sucre; laissez reposer cette crème, puis beurrez et sucrez un moule à pudding et remplissez-le de morceaux de biscuits à la cuillère par couches alternées avec des fruits confits et des raisins secs macérés au rhum; les fruits coupés en dés; il faut que le moule soit plein de biscuit, puis arrosez-les

de la crème écumée et passée, mais mise en plusieurs fois; il faut en effet laisser s'imbiber les biscuits, parce que si vous versez toute la crème d'un coup, elle soulèvera les biscuits, plus légers, qui flotteront dessus et elle restera dans le fond; puis au démoulage, elle se présenterait dessus. Au contraire, versez le quart de la crème en arrosant les biscuits et mettez le reste de cinq minutes en cinq minutes. Cuisez ensuite au bain-marie comme la crème renversée, au milieu de « *La Cornue* », pendant vingt-cinq à trente minutes. Laissez ensuite reposer dans le moule un quart d'heure avant de démouler, pour que ça se tasse; démoulez et arrosez d'une crème anglaise au rhum ou d'une sauce abricot chaude au rhum également.

N° 141 — Pudding aux Marrons

Proportions :

Marrons	500	grammes.
Beurre	60	—
Sucre	80	—
Jaunes d'œufs	4	
Blancs d'œufs	3	
Vanille.		

Pelez les marrons et faites-les cuire dans du lait vanillé, qui servira ensuite pour la crème d'accompagnement. Egouttez et passez les marrons au tamis fin, mettez la purée dans une casserole avec le beurre et le sucre et desséchez-la cinq

minutes puis, hors du feu, mélangez-y les jaunes et les blancs en neige. Faites cuire au bain-marie dans le bas de « *La Cornue* », comme les pudding au chocolat, parce que, là, l'eau doit bouillonner pendant quarante minutes.

Laissez toujours reposer et tasser ces pudding avant de les démouler et les arroser d'une crème anglaise vanille, ou d'une sauce abricot chaude au rhum.

N° 142 — Pudding à la Chevreuse

Proportions :

Semoule	80	grammes.
Sucre	80	—
Beurre	80	—
Lait	1/4	de litre.
Jaunes d'œufs	4	
Blancs d'œufs	3	
Vanille.		

Faites cuire la semoule dans le lait bouillant et vanillé, puis quand elle est très épaisse, ajoutez le beurre et le sucre toujours en tournant sur le feu; retirez après cinq minutes et ajoutez-y les jaunes et les blancs en neige.

Vous aurez d'avance caramélisé un moule à pudding ou à timbale; versez l'appareil jusqu'aux trois quarts de la hauteur, mettez au bain-marie dans le bas de « *La Cornue* » pendant vingt-cinq minutes. Cet entremets souffle beaucoup; le laisser

retomber dans le moule un quart d'heure avant de le démouler.

Le servir entouré d'une crème anglaise dans laquelle vous mélangez le reste du caramel dissous avec un peu d'eau.

N° 143 — Bread-Pudding

Ce pudding anglais au pain est très bon et peu coûteux. Beurrez des tranches minces de pain de fantaisie ou de pain de mie et mettez-les dans une casserole à soufflé par exemple; mélangez-y de ci de là quelques raisins de Malaga soigneusement épépinés, puis faites bouillir un demi-litre de lait et versez-le sur deux œufs entiers bien battus avec 100 grammes de sucre vanillé.

Remplissez peu à peu votre moule comme je l'explique pour le pudding Diplomate (voir N° 140) et pour la même raison, puis le pain étant bien trempé (il ne faut pas qu'il y en ait de trop), mettez à cuire au bain-marie bouillant dans le milieu de « *La Cornue* », bien chauffée. Temps de cuisson vingt minutes, poudrez de sucre pour servir dans le récipient même et sans crème.

N° 144 — Pudding de Cerises au Pain

Proportions :

Beurre	100	grammes.
Sucre	100	—
Mie de pain.......	100	—
Cerises	500	—

Jaunes d'œufs......	3
Blancs d'œufs......	3
Œuf	1 entier.
Vanille et kirsch.	

Délicieux, mais avec de la cerise fraîche.

Enoyauter les cerises et faites-les pocher dix minutes dans un sirop composé de 150 grammes de sucre en morceaux et un verre de vin rouge. Egouttez-les et laissez-les refroidir sur un linge; puis, pendant ce temps, émiettez finement et passez au travers d'une passoire à gros trous de la mie de pain rassis pour obtenir les 100 grammes nécessaires. Mélangez et battez ensemble cette mie de pain avec le beurre bien ramolli, puis le sucre, la vanille, le kirsch et les jaunes d'œufs l'un après l'autre en travaillant bien la pâte, puis l'œuf entier et les blancs en neige, et en même temps que les blancs on mélange les cerises; veillez à ce qu'elles soient très froides parce qu'autrement elles feraient fondre le beurre, la pâte se liquéfierait et les cerises descendraient au fond du moule. Beurrez e tsucrez un moule à pudding. Versez l'appareil dedans et cuisez au bain-marie au bas de « *La Cornue* », bien chauffée. Il faut quarante minutes pour cuire ce pudding; le laisser bien se tasser avant de démouler, car c'est très léger. Comme sauce, vous l'arrosez avec la cuisson des cerises réduite de moitié et mélangée de gelée de groseilles, puis épaissie en y versant, quand elle est bien bouillante, une cuillerée à café de fécule

délayée dans un peu d'eau. Un doigt de kirsch en dernier.

N° 145 — Rhubarbe-Pie

Excellente manière (anglaise) d'apprécier la rhubarbe. Il faut une terrine spéciale que l'on peut se procurer chez tous les marchands de vaisselle, sous le nom de plat anglais à pie (prononcez *pail*).

Epluchez cinq ou six tiges de rhubarbe; il suffit d'ôtez la peau, les couper en petits bouts de trois à quatre centimètres, les mettre dans une terrine deux heures d'avance et les sucrer très fortement, ce qui les fait dégorger et rendre leur eau.

Ensuite collez sur le rebord du plat anglais une petite bande de pâte feuilletée (voir N° 30), remplissez le plat bien en dôme bombé avec cette rhubarbe sans mettre le jus rendu; sucrez-la encore un peu et enfin recouvrez le tout d'une abaisse de pâte feuilletée assez épaisse, que vous collez tout autour sur la bande mouillée. Coupez ce qui dépasse, faites quelques festons autour et appliquez quelques feuilles ou décors taillés sur le reste de pâte, dorez à l'œuf et cuisez en bas de « *La Cornue* », bien chauffée; puis après un quart d'heure, si vous constatez que le dessus ne cuit pas bien, mettez votre plat plus haut (mais pas au bain-marie, ce sont des plats faits pour le feu et la table), servez tiède, trente minutes de cuisson.

N° 146 — Apple-Pie

Même entremets en remplaçant la rhubarbe par des pommes de reinette, pelées, émincées, sucrées, moins que la rhubarbe, et dans lesquelles vous mettez un demi-verre d'eau dans le plat avant de le fermer avec la pâte. Garnissez toujours très copieusement, parce que ça se tasse beaucoup en cuisant. Même finition et cuisson que le Rhubarbe-Pie.

N° 147 — Charlotte aux Pommes

Pelez et émincez un kilo de pommes de reinette, mettez-les dans une casserole avec une branche de vanille, un verre d'eau et 50 grammes de beurre. Cuisez à couvert jusqu'à réduction totale de l'eau, puis passez les pommes au tamis ; remettez la purée à cuire avec 200 grammes de sucre et cinq ou six cuillerées de marmelade d'abricots, puis faites réduire très longtemps en remuant cette purée à la spatule ; elle doit être presque en pâte ; flambez-la avec deux verres à liqueur de rhum ; d'autre part, vous aurez pris un pain de mie (voir N° 13), cuit de la veille ; enlevez les croûtes, puis taillez-le en lames de la largeur de deux doigts, d'un demi-centimètre d'épaisseur, trempez ces lames de pain dans du beurre fondu et appliquez-les dans un moule à Charlotte, en garnissant d'abord le fond, et pour cela taillez vos tranches en triangles aigus dont la base s'appuie sur les parois du moule et la pointe arrive au milieu du

fond. Chevalez-les, l'une légèrement sur l'autre pour qu'il n'y ait pas de vide, ensuite dressez tout debout, appliqués contre le moule, les petits rectangles de pain beurrés, également à cheval. Soulevez la première tranche posée pour glisser la dernière. Le moule étant ainsi bien tapissé au fond et autour, remplissez-le copieusement avec la pomme et mettez la Charlotte telle que cela dans le milieu de « *La Cornue* », chauffée vingt minutes. Au bout de vingt minutes, couvrir le dessus de l'entremets avec les croûtes du pain pour empêcher de brûler le dessus. Cuire ainsi en modérant le gaz, après quarante minutes; il faut bien cinquante minutes pour la cuisson; le pain autour doit être bien sec, doré et permettre le démoulage; laissez reposer vingt bonnes minutes avant de démouler et l'arroser d'une sauce abricot chaude au rhum. Cette sauce est constituée par de la marmelade d'abricots (et non de confiture), additionnée d'un peu d'eau et de rhum pour l'éclaircir un tant soit peu et chauffée.

N° 148 — Le Soufflé à la Vanille

Proportions :

Sucre	125	grammes.
Farine	40	—
Beurre	60	—
Lait	2	décilitres.
Œufs	4	entiers.
Vanille.		

Pour éviter tous déboires, faites vos soufflés à la farine et non à la fécule; on ne les fait plus autrement d'ailleurs en cuisine.

Faites fondre 40 grammes de beurre, mélangez dedans la farine et mouillez tout de suite avec le lait sans cuire le roux, ajoutez le sucre, la vanille et donnez un bouillon ou deux en tournant cette crème sur le feu avec le fouet; puis retirez-la et mélangez dedans les 20 grammes de beurre restant, les quatre jaunes et enfin trois blancs seulement en neige très ferme et faites très fortement le mélange sans précaution. Versez la crème dans la casserole à soufflé, beurrée à la main avec du beurre mou et partout, puis sucrée, ne remplissez qu'aux trois quarts et, vingt minutes avant de servir, mettez votre soufflé à cuire dans le milieu de « *La Cornue* », chauffée quinze minutes d'avance. Comme la cuisson doit se faire par le fond, si vous constatez que le soufflé croûte dessus et ne monte pas bien, descendez-le à l'étage au-dessous; quand il est en train de monter, modérez votre « *Cornue* », mais ne sortez pas, et n'exposez que le moins possible votre soufflé à l'air, car il retomberait, moins vite, certes, que s'il était fait à la fécule, mais il retomberait. Quand il est cuit, il doit être monté à six ou huit centimètres bien droit au-dessus du moule; poudrez-le alors de sucre glace et montez-le si possible au plus haut du four pour que ce sucre se caramélise, mais très vite, sinon il vaut mieux le servir poudré à blanc.

L'essentiel est de le servir de suite; mieux vaut que les convives l'attendent trois ou quatre minutes et qu'il soit présenté en bon état.

Nota. — Vous remarquerez que j'ai pour principe, dans tous les soufflés et entremets soufflés, de mettre plus de jaunes que de blancs; exception faite pour l'omelette soufflée, dont je parlerai plus loin.

N° 149 — Soufflé au Grand Marnier

Préparez un soufflé comme ci-dessus, mais parfumez-le de zeste d'oranges au lieu de vanille; faites imbiber avec du Grand Marnier huit ou dix biscuits à la cuillère cassés en deux, puis en garnissant votre casserole à soufflé, mettez des couches d'appareil séparées par des couches de biscuits, soit trois couches de soufflé et deux de biscuit.

Cuisez comme ci-dessus.

N° 150 — Soufflé au Chocolat

Faites cuire 125 grammes de chocolat dans le lait, au lieu d'y infuser du zeste ou de la vanille, et faites comme pour le soufflé à la vanille, mais diminuez un peu la quantité de farine parce que le chocolat épaissit, ne mettez que 80 grammes de sucre pour tenir compte de celui contenu dans le chocolat et mettez un œuf en plus (cinq jaunes et

quatre blancs), parce que le chocolat est gras et le soufflé a tendance à être lourd et pâteux. Autrement vous le traitez et cuisez comme les autres.

N° 151 — Omelette soufflée à l'Orange

Prenez le zeste finement râpé de trois oranges, que vous mélangez avec 150 grammes de sucre en poudre; dans une terrine, mettez trois jaunes d'œufs et délayez votre sucre avec la spatule, incorporez-le peu à peu, puis travaillez bien le tout jusqu'à ce que ce soit crémeux; remettez alors un autre jaune d'œuf et six blancs en neige le plus ferme possible. Mélangez d'abord un peu de blancs pour bien délayer le tout, puis mettez tout le reste des blancs et faites-en le mélange très légèrement en tournant votre terrine de la main gauche à chaque coup de spatule pour bien prendre le fond et le mélanger à la masse; ne poursuivez pas trop bien le mélange; peu importe qu'il reste des traces de blancs en neige, l'essentiel est de conserver la pâte ferme comme les blancs.

Prenez un plat long allant au four, beurrez le fond avec les doigts et sucrez-le, mais laissez net le centre du plat qui doit en somme être beurré en couronne. Sur cette partie beurrée, disposez, sans le tripoter, ni le manipuler, votre appareil d'omelette et lissez le tour et le dessus avec un couteau en laissant le centre vide, parce qu'en cuisant, l'omelette gonfle et le vide se trouve comblé.

Cuisez dans le milieu de « *La Cornue* », chauffée

un quart d'heure; il faut vingt minutes pour l'omelette, qui retombe encore plus rapidement que le soufflé, puisqu'il n'y a pas de farine pour la maintenir. Il ne faut donc la mettre au four qu'au tout dernier moment et la poudrer de sucre et glacer au four si possible.

N° 152 — Crème Régence aux Abricots

Proportions :

Sucre	125	grammes.
Biscuit cuiller	75	—
Lait	1/2	litre.
Œufs	3	entiers.
Vanille.		

Faites bouillir le lait avec la vanille et mettez-y les biscuits à tremper dedans, délayez-les et quand ils ont absorbé le lait, passez cela au tamis fin pour en faire une purée clairette. Remettez-la à bouillir, puis versez-la sur des œufs battus avec le sucre, comme on fait pour une crème renversée. Beurrez et sucrez un moule à moka (rond et plat) ; versez-y votre crème et cuisez-la au bain-marie bouillant dans « *La Cornue* », chauffée, en observant les mêmes précautions que pour la crème renversée (voir N° 139). Laissez se tasser la crème, démoulez-la sur un grand plat rond et rangez autour des moitiés d'abricots cuits au sirop frais ou conservés suivant la saison mais chauds et arrosez le tout d'une sauce abricot chaude au kirsch.

Gourmets,
Gourmands,
Gastronomes...

...vous pouvez encore aujourd'hui savourer la bonne cuisine de nos grand'mères,

Rôtis succulents, dorés,

Pâtisseries fines,

et obtenir cela, vous-mêmes,
mieux qu'un chef,

sans connaissance,
sans surveillance.

un exemple entre mille :

ÉPAULE DE MOUTON ROTIE

recette : L'épaule étant désossée, assaisonnez-la de sel et poivre et d'ail sur le côté intérieur et roulez-la sur elle-même. On peut la farcir d'une farce de porc ou de mie de pain et d'oignons. Ficelez-la ensuite et placez-la sur la grille dans la plaque à rôtir que...

cuisson : ... vous mettez au milieu de votre four préalablement chauffé. **Et ne vous en occupez plus.**

Est-ce compliqué ?...

Au bout du temps nécessaire (un quart d'heure par livre) vous sortez un rôti parfait, doré partout, dessus, dessous, cuit à point, ayant à peine perdu 7 % de son poids ; c'est dire que tous les sucs, tout le jus sont restés dans la viande, ce dont vous vous apercevrez au découpage.

A la dégustation vous crierez au miracle.

une seule condition :

Pour réussir si aisément la cuisson parfaite de tous rôtis, volailles, gratinés et pâtisseries, un seul Four :

LA CORNUE

et voici pourquoi...

La Cornue

est le seul four domestique au Monde, dont la conception scientifique permet :

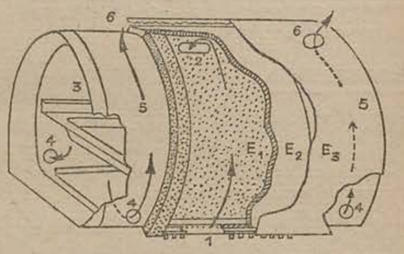
1° **Cuissons automatiquement parfaites, sans surveillance, il ne faut même pas ouvrir la porte pendant la cuisson.**

2° **Certitude de réussite. Impossibilité de brûler ou dessécher les mets.**

3° **ÉCONOMIE, quel que soit le combustible employé, gaz, électricité, butane, etc.**

et voici comment :

Le foyer, quel qu'il soit (gaz, électricité, butane), est extérieur au four et n'a aucun effet direct. L'air chaud qu'il produit (1) est canalisé par le couloir central vers une ouverture (2) placée à la partie supérieure. C'est par cette ouverture que l'air chaud pénètre dans le four (3) et s'étend jusqu'aux orifices (4) situés à la partie inférieure du four. Lors de son séjour dans le four, cette chaude atmosphère réglable à volonté, viendra baigner les mets à cuire et à rôtir. L'excédent d'air chaud s'échappe en (4), s'élève entre les parois E1 et E3 non calorifugées en (5), vers l'extérieur (6), à très douce température.



COUPE D'UN FOUR " LA CORNUE "

Vous avez suivi le circuit d'air chaud dans le four? Maintenant vous en comprendrez les effets :

régularité de cuisson. L'air chaud en pénétrant dans le four, à la partie supérieure, élève progressivement la température de l'atmosphère intérieure du four et de ses parois jusqu'à l'obtention de la « chaleur de cuisson ». Dès ce moment, c'est-à-dire après 10 à 15 minutes de préchauffage à vide, le mets est enfourné; la température se stabilise au degré désiré entre 100° (meringues) et 350°.

Toutes les calories produites au foyer sont véhiculées par le courant d'air ainsi créé, vers le four où elles sont absorbées par la cuisson des mets et utilisées à son seul profit. L'excédent d'air chaud atteint les orifices (4) pour être évacué vers l'extérieur.

Ainsi les mets « baignent » littéralement dans une atmosphère homogène à température constante. C'est là que réside la différence fondamentale avec les principes employés par tous les autres fours dans lesquels les différents points de la surface d'un mets sont soumis à *l'action calorifique inégale* de la source de chaleur (foyer ou parois) puisqu'ils en sont à des *distances inégales*.

Dans la Cornue il devient inutile de surveiller la cuisson.

dessiccation impossible. La porte du four **restant fermée pendant toute la cuisson,** l'élévation de température provoque une vaporisation de l'eau et de certains éléments : beurre, matières grasses, etc., fournissant à cette atmosphère chaude le degré d'humidité nécessaire et suffisant pour assurer une cuisson idéale : tout le jus des viandes et tous leurs sucs restent dans la masse. Il est superflu, dès lors, d'arroser les rôtis et volailles.

Il n'y a plus à craindre le moindre « coup de feu » qui dépare tant l'aspect d'un rôti, volaille ou d'une pâtisserie et en modifie si désagréablement le goût. Les parois de *La Cornue* n'étant plus une source de chaleur peuvent donc être très rapprochées, à la toucher, de la surface d'un mets volumineux : une dinde de 10 livres trouve aisément place dans le petit modèle de *La Cornue*.

le seul souci. Il consiste à ne pas dépasser le « temps de cuisson ». Celui-ci est déterminé, avec précision, suivant la nature et le poids du mets.

économies. La joie d'être assuré de ne plus s'occuper de la cuisson si délicate des mets sera doublée du fait que :

1° L'utilisation de la chaleur, au maximum et sans perte inutile, vous permet d'atteindre 350° dans le four avec un débit horaire de 350 litres de gaz au lieu de 1.000 litres; à l'électricité et au butane, l'économie est du même ordre, environ 50 %.

2° A la cuisson la perte en poids des mets n'est que de 7 % au lieu de 14 à 25 %; soit une économie d'une 1/2 livre de viande pour un gigot de 4 livres.

et maintenant... Vous admettrez qu'il ne suffit pas à un four d'être calorifugé à double paroi et à rampe extérieure pour qu'il cuise à la perfection, économiquement et sans aucune surveillance.

la Cornue de votre choix vous attend. Elle se fait en nombreux modèles : Fours seuls, Réchauds, Cuisinières au **gaz,** à l'**électricité.**

Une documentation complète vous sera adressée gratuitement par

LA CORNUE

20, Rue Adam-Ledoux — COURBEVOIE (Seine).

Téléph. DÉFENSE 00-38 — C. C. Postal : PARIS 652-63
Adr. télég. : FOURCORNUE-COURBEVOIE — *R. C. Seine* 333-437

Table

des

Matières

TOME I

Les Sauces

Les Œufs

Les Poissons

Les Entrées

Les Rôtis

Les Légumes

TOME II

Pâtisserie

Les Pâtes levées

Les Tartes

Les Pâtes légères

Les Gros Gâteaux

Les Petits Gâteaux variés sans amandes

Les Petits Gâteaux à base de Pâtes d'amandes

Les Entremets

Table des Matières

LES SAUCES

N° DES RECETTES — PAGES —

LES ŒUFS

LES POISSONS

LES ENTRÉES

LES ROTIS

LES LÉGUMES

PATISSERIE

ENTREMETS

ACHEVÉ D'IMPRIMER
SUR LES PRESSES DES
IMPRIMERIES OBERTHUR
A RENNES
EN AVRIL
M C M L

Dépôt légal n° 4053.
2e Trimestre 1950.
Impression n° 31.0779.









